FRANCESCO DONATO PERILLO

IL GRANO IL BRONZO E LORO

50 ANNI DELLO **STABILIMENTO BARILLA** DI **MARCIANISE**

Un libro per i 50 anni dello stabilimento di Marcianise.

Storie vere, raccolte attraverso numerose interviste, documenti e testimonianze, in cui si alternano persone vere e persone immaginate, cucite all'interno di una trama fatta di storie personali e di storia aziendale.

Un racconto che mescola narrazione e saggistica, romanzo e saggio insieme, nel tentativo di offrire una lettura "epica" a una storia che, oltre le mura dello stabilimento Barilla di Marcianise, inevitabilmente investe cinquant'anni di vita e di sfide di un Paese e di una grande azienda familiare che ne interpreta lo spirito più positivo.

Lo stabilimento diventa così un "contenitore di storia", nel senso più ampio della parola, che racchiude e rivela valori, impegno personale, tecnologie, scelte industriali, storie di prodotti.

Un contenitore che, nell'ambito della più ampia storia del marchio Barilla, custodisce anche la storia di un brand speciale nella tradizione della pasta italiana: Voiello.

Francesco Donato Perillo

IL GRANO, IL BRONZO E LORO

I 50 anni dello stabilimento Barilla di Marcianise

Questa storia prende spunto da vicende e personaggi reali, ma è stata elaborata con dialoghi e ricostruzioni frutto d'immaginazione dell'autore. Un'immaginazione sempre tenuta sui binari dei valori e della tradizione espressi dall'azienda di Pietro Barilla e dei figli Guido, Luca e Paolo.

Per me la fabbrica è la mia famiglia,
il ricordo di mio nonno, di mio padre, il futuro dei miei figli.
È i miei operai, i miei amici.
È la mia città, la stima di cui godo.

Pietro Barilla

PREFAZIONE

“Grazie”, voglio cominciare così il mio tributo a tutti gli uomini e le donne che, tenendosi per mano, da tanti anni sono allacciati intorno ai muri dello stabilimento di Marcianise e lo proteggono con la loro passione.

Sono “loro” che hanno contribuito al superamento di tanti ostacoli che la Barilla ha incontrato al Sud e a continuare questo lungo viaggio verso mete che solo pochi anni fa non erano immaginabili.

A questo aggiungo che sono gli esseri umani la vera ricchezza di questo pianeta, sono loro la sola cosa che può fare la differenza e suscitare le emozioni più profonde.

Noi siamo fortunati perché la nostra grande “famiglia Barilla” è composta da molte persone che posseggono il dono meraviglioso di saper amare; dicendo così non mi riferisco solo all’affetto tra persone che si conoscono, bensì all’amore per la vita e il proprio lavoro, qualsiasi esso sia.

Questo è ciò che ho pensato ogni volta che sono venuto a “trovare” lo stabilimento di Marcianise e le sue persone provando poi, al momento della partenza, una grande felicità.

Queste sensazioni non sono facili da raccontare perché vivono nascoste nelle cavità dell’animo ed emergono soltanto quando i tuoi occhi e le orecchie intercettano i segnali che provengono spontanei da sguardi, da sorrisi, da frasi brevi ma profondissime, da strette di mano, da voci che parlano con il cuore.

Ecco, questo è ciò che ho sentito fin dal primo incontro, tanti anni fa, con il mondo speciale di questo stabilimento.

Ricordo quando, negli anni ’80, andavo a visitarlo con il papà: era magnifico perché assistevo a incontri tra persone che si sentivano parte di una famiglia, tutti appassionatamente impegnati a “servire” la Barilla, a proteggerla, a renderla migliore, a lanciarla nel futuro. Questo era esattamente lo spirito del papà e di quella squadra di fabbricatori di fantastica pasta.

Ora, ripercorrendo quei momenti, mi è ancora più chiaro quanto quegli anni siano stati fondamentali per la vita futura della nostra azienda: si stava instillando anche lì il virus contagioso della passione per la Barilla, per Voiello ed i suoi prodotti. In quel periodo sono state rinforzate le fondamenta della nostra Impresa grazie alle quali, oggi più che mai, naviga sicura nelle acque tormentate dei mercati.

A distanza di tanti anni, il mio “grazie” giunga forte e profondo a tutti, nella consapevolezza che, senza di “loro”, oggi non saremmo qui a celebrare orgogliosamente il 50° compleanno di questa meravigliosa fabbrica e a immaginare ancora un lungo ed entusiasmante cammino da fare insieme.

Permettetemi un abbraccio a tutti voi, di ieri e di oggi, come segno della profonda gratitudine che proviamo verso chi ci ha permesso di arrivare fino qui.

Luca Barilla
Vice Presidente Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.

INTRODUZIONE

Perché un libro che racconti la storia di uno Stabilimento sorto cinquant'anni fa?

La nascita del sito produttivo di Marcianise risale al lontano '68. Mentre i movimenti studenteschi facevano sentire la loro voce, a Marcianise sorgeva il pastificio SAEF. Grazie a un'intuizione di Pietro Barilla, il sito fu acquisito nel 1972 garantendone il continuo sviluppo.

Nel tempo la Barilla è diventata sempre più un punto di riferimento per la comunità locale. Molti lavoratori hanno messo su famiglia proprio grazie a quest'azienda per la quale nutrono forte e profonda gratitudine.

Anch'io sono cresciuto con la pasta Barilla e con tutti i prodotti del Mulino Bianco. Sono entrato a far parte di questa Grande Famiglia nel lontano 2006 allo Stabilimento di Pedrignano: un'esperienza che mi ha arricchito notevolmente a livello professionale e umano, e che porterò sempre con me!

Dal primo luglio del 2013 ho preso parte alla vita di fabbrica nello stabilimento di Marcianise. Mi è bastato pochissimo tempo per apprezzare il forte senso di responsabilità e di riconoscenza delle persone nei confronti di chi si prodiga per superare le difficoltà e raggiungere gli obiettivi produttivi assegnati. È proprio così: la passione, l'orgoglio, il senso di appartenenza, lo spirito di squadra, contraddistinguono tutte le persone del pastificio di Marcianise. Come dice Luca Barilla: "gli Impianti sono il cuore della fabbrica, le persone ne sono l'anima!".

Lo stabilimento, coi suoi asset, oltre a distinguersi per la produzione delle specialità Barilla, ha ereditato nel 1973 la tradizione del Marchio Voiello.

Dalla nascita ad oggi il sito ha attraversato diversi momenti difficili. Proprio al mio arrivo nel 2013 mi sono ritrovato nel bel mezzo della crisi dei volumi produttivi. La famiglia Barilla decise di puntare su Marcianise dando vita al deciso rilancio del brand Voiello. Una pasta speciale, che è stata resa ancora più buona e sostenibile con l'utilizzo esclusivo del grano Aureo 100% italiano, coltivato nei terreni prosperosi del Sud Italia.

C'è da dire che il rilancio del marchio Voiello è stato solo il primo tassello di un importante piano di investimenti che, col contributo di tutti, continuerà a rendere sempre più eccellenti i nostri prodotti e ad accrescere la competitività del nostro pastificio.

A questo libro, che si snoda tra storia e narrazione, abbiamo consegnato il compito di celebrare il 50° anniversario dello Stabilimento, per restituire alla memoria di tutti la storia appassionata di un brand unico, degli investimenti e delle macchine, ma soprattutto delle piccole e grandi imprese di ogni giorno degli uomini e delle donne che vi hanno lavorato: "loro", col grano e col bronzo delle nostre trafile.

Pasquale Di Sarno
Direttore dello stabilimento Barilla di Marcianise

I

PROLOGO

Non è da tutti. Compiere 50 anni, fieri e orgogliosi della propria storia. Una storia impastata, proprio come la semola che ogni giorno alimenta il nostro stabilimento, di uomini e macchine, di grano e di bronzo, di giorni e di notti, di qualità e di quantità, di passioni e di numeri.

Il bello di questi cinquant'anni è la consapevolezza di essere cresciuti dentro il cuore produttivo di un'azienda leader al mondo, e da piccoli che eravamo quando qui, nel 1968, furono poste le prime strutture, di essere diventati grandi. Di una grandezza fatta però non solo di dimensioni e di volumi, ma di anima.

Sì, perché anche noi ci sentiamo "buoni per te e buoni per il pianeta". Sappiamo bene che per le nostre mani passa un prodotto che non è un'automobile, un tessuto, una borsa, un oggetto, ma è alimento. Per giovani e vecchi, ricchi o poveri, oro per il pianeta.

Pare che l'oro sia un prodotto nell'universo, creato dalla fusione di due stelle nell'istante stesso in cui collassano in un buco nero.

Per noi della Barilla di Marcianise, figli della *Campania Felix,* discendenti da un crogiuolo di Osci, Etruschi, Sanniti e Greci, l'oro nasce invece dalla fusione dei quattro elementi primigeni e immutabili, che l'antica sapienza pone a origine e fondamento di tutte le cose: la terra, l'acqua, l'aria, il fuoco. Qui, nel nostro stabilimento, li troviamo tutti: la terra feconda che genera il *grano Aureo,* a fondamento e inizio di ogni ciclo produttivo; l'acqua che nel preciso dosaggio con la semola crea l'impasto; l'aria e il fuoco che con umidità e calore determinano l'essicazione perfetta. No, per noi l'oro non è un metallo, ma il prodotto che esce dal bronzo delle nostre trafile, la pasta.

E ogni giorno al lavoro qui ci sentiamo a casa, proprio come raccontava il vecchio spot della Barilla alla TV, quello della bambina con l'impermeabile giallo: "dove c'è Barilla c'è casa".

Quelli erano gli anni in cui cominciammo a chiamarci "Giovanni Voiello Antico Pastificio", sentivamo più forti le nostre radici meridionali, più solida la nostra identità. In quel nome dato alla nostra fabbrica – non più l'anonima SAEF degli inizi – potevi leggere Napoli, Torre Annunziata, il profilo del golfo, Pulcinella.

A casa. Perché tra questi impianti e queste pareti di cemento in tanti ci abbiamo passato una vita. Chi ci avuto il padre, un cugino, un fratello, chi ha conosciuto moglie. Abbiamo avuto stabilità, acquistato l'automobile e poi il computer, messo su famiglia, arredato casa, mandato i figli a scuola. Insieme, operai e direttori, tecnici e capiturno, abbiamo saputo affrontare anche i momenti difficili. Ma soprattutto, tra le confezioni di pasta che h 24 uscivano a mitraglia, abbiamo costruito legami, amicizie, siamo diventati comunità: siamo diventati "buoni per la comunità". Anche noi abbiamo contribuito a rendere più fertile questa terra, *Terra di lavoro,* in cui da secoli mai si è interrotta la coltura – verdure, foglie, ortaggi e poi industrie – che alimenta la metropoli di Napoli già capitale di un Regno.

Aveva ragione Pietro Barilla quando disse: "Ricordate che per quanti soldi accumulerete, per quante cose potrete comprarvi con quei soldi, niente vi potrà mai dare più gioia del lavoro che farete ogni giorno". A lui dobbiamo il nostro essere diventati "grandi".

Ma il bello di questi cinquant'anni che portiamo con fierezza, è che non facciamo bilanci. Come nessuno, ai propri cinquant'anni, dovrebbe farne. Perché un bilancio è pur sempre un consuntivo, guarda indietro, a volte anche con eccessive dosi di nostalgie e di rimpianti. A noi invece piace dire che siamo orgogliosi per la strada fatta, da quando senza troppe certezze partimmo un giorno dagli spogli capannoni del pastificio SAEF - Società Amato e Filippone, ma guardiamo avanti alla strada ancora da fare. Perché è sempre il tempo di un inizio, e il bello può cominciare a cinquant'anni.

Non è da tutti, ma noi siamo fatti proprio così.

Di questa pasta.

II

LA GENESI

Raffele D'Amora, marcianisano doc, alla pasta ci ha dedicato una vita.

Lo incontrai che era un giovanotto capellone e scanzonato secondo lo stile hippie dei primi anni '70. A dispetto del rock, però, quelli erano tempi duri.

Fu nel '68, nel vecchio pastificio Amato di contrada San Benedetto a Caserta, quando sui vagoni in sosta sul binario fuori allo stabilimento si caricavano i cartoni di pasta, ma ogni giorno sempre di meno. Tirava aria di smobilitazione. Le lotte sindacali incalzavano gli imprenditori in un clima difficile, aggravato da un'inflazione che di anno in anno moltiplicava il costo della produzione e si mangiava il valore della lira e dei salari.

Mi raccontò che al pastificio erano stati licenziati 18 operai. Per rappresaglia, lui sosteneva, perché avevano capeggiato gli scioperi e bloccato per giorni la fabbrica. Poi il giudice li aveva riammessi al lavoro, ma la tensione non era calata.

Stava inginocchiato a terra, sigillava col ritmo di una macchina una a una le confezioni di pasta in cellofan. I capelli corvini tirati dietro la nuca e fermati con un elastico, i baffoni folti sul viso non rasato, sudato e livido sotto la luce dei neon: come un detenuto in fuga con Steve Mc Queen e Dustin Hoffman.

Solo per un momento sollevò il capo dal suo lavoro e mi fissò stringendo gli occhi con uno sguardo di diffidenza.

"Mica voi siete della polizia?" mi chiese all'improvviso.

"Ma cosa dice D'Amora? Sono qui per un'ispezione della Cassa del Mezzogiorno. Il cavalier Amato col suo cognato e socio Filippone hanno acquistato un terreno sulla Statale 87 a Marcianise. Vogliono costruire lì, a fianco all'autostrada, il nuovo stabilimento, con impianti moderni, tutt'altra cosa rispetto a questi che avete qui. Ci sono i finanziamenti pubblici, è un progetto importante… Può essere una svolta, no?"

Raffaele si grattò la fronte e farfugliò un "Mah".

Ci fu una lunga pausa tra noi, e rimasi a guardarlo lavorare. Poi lui si guardò intorno accertandosi che nessuno potesse udirlo, e borbottò tra i denti: "Speriamo che ci porti qualcosa di buono".

"Perché no? Cosa dovrebbe portarvi?"

"Ascoltatemi. Qui la mattina ci presentiamo al lavoro e ci sentiamo dire che quel giorno non si lavora, e siamo rimandati a casa; un altro giorno a fine turno ci obbligano a rimanere per lo straordinario. Il lavoro qui va a singhiozzo, non c'è nessuna regola."

"Nessuna regola" ripetette, e dopo aver sistemato le confezioni in una cassa, aggiunse: "Quelli hanno organizzato gli scioperi proprio per questo, per il rispetto delle regole, ma è stato peggio, altroché. I capisquadra sempre più addosso come cani da presa, e giù assenze, malattia, contestazioni, il clima si è fatto ancora più pesante."

"Vabbè, ho capito, però lo straordinario ve lo pagano no? Anche la domenica, no?", osservai.

"Separatamente."

"Come separatamente? Che vuoi dire?"

"Il lunedì il ragioniere ci mette in mano la mazzetta."

"Ah, capisco…", gli dissi, non trovando parole per commentare.

Riprese a testa bassa a chiudere il cellofan di altre confezioni. E mentre le sue mani correvano come il rullo di un ciclostile, commentò: "Fai questo, fai quello, lascia qui, vai lì, si va avanti alla giornata. Eppure questa è una ditta, ha la sua storia, non dovrebbe essere così. Io qui mi sento un garzone e così sono inquadrato. Sogno invece un'altra azienda. Un'azienda, per capirci. Il nuovo stabilimento sarà questo?".

Lasciò cadere il sacchetto che aveva in mano ancora aperto e lentamente si alzò in piedi. Notai la sua statura modesta, i jeans sotto il camicione stropicciato, le scarpe da tennis logore e slacciate ai piedi.

“Ecco”, disse tutto d’un fiato asciugandosi con un braccio il sudore, “se potessi, farei proprio la grande fuga da qui”.

Quel giorno condividemmo il caffè, come avremmo continuato a fare per i successivi cinquant’anni. Un bicchierino di carta metà per uno, piccolo rito quotidiano di solidale colleganza.

Da quel primo caffè in poi Raffaele cominciò a sciogliersi e a darmi del tu. Aveva un gran bisogno di raccontare.

Ora che lo stabilimento ha cinquant’anni, lui è un pensionato in gran forma, capelli bianchi e crespi, sempre legati dietro la nuca, di mestiere fa il nonno e raccoglie i frutti del suo lavoro. Con la liquidazione ha comprato, insieme con la moglie Rosetta, un piccolo appezzamento di terra a Casagiove e coltivano grano, lasciandosi scivolare da dosso la pesantezza degli anni e gli avvenimenti del mondo che gira loro intorno.

Una bella storia, mi disse una volta, è come la costruzione della propria casa, comincia sempre da una prima pietra, messa lì nell’incertezza, senza comprendere ancora il disegno finito. Vi sono persone e fatti che poi si combinano e cominciano a tessere una trama che prende forma fino a diventare un tessuto prezioso. Le premesse della nostra storia, aggiunse, vengono da quell’edificio di contrada San Benedetto e dalla confusione che allora vi regnava. Chi avrebbe potuto immaginare che dal quel caos avremmo poi avuto la possibilità di lavorare in un pastificio modello come il nostro?

“Ti dirò del cavalier Amato, di quando dalla bella casa di Posillipo si spostava a Caserta per dirigere la sua fabbrica, trascorrendo lunghe giornate rintanato nella sua stanza al terzo piano. Una grossa auto scura veniva a prelevarlo sempre alla stessa ora, riportandolo di sera a Napoli sempre alla stessa ora. Di giorno appariva nei reparti come un’ombra, attraversandoli a passo veloce, come fosse sulle strisce di una strada trafficata, per recarsi schivo ai piani alti. Sempre impeccabile nel doppiopetto scuro, mai visto in camicia o in pullover: segno che gli anni della contestazione non l’avevano minimamente scalfito. Eppure il ‘68, dalle nostre parti, è stato come uscire fuori della porta di casa e rompere le costrizioni. Ma non per lui, preso come un ostaggio dalle preoccupazioni per il suo pastificio.”

"Ti ha mai parlato?"

"Una sola volta l'ho incontrato di persona, e fu un fatto storico, come l'incontro di Garibaldi a Teano. La storia, lo sai, non fa distinzioni tra eventi grandi e piccoli. E quello fu un evento piccolo, piccolissimo, forse insignificante. Ma da quello scaturì tutto il resto della storia, la nostra."

"La prima pietra della nuova fabbrica a Marcianise?" gli chiesi.

"Eh, c'è sempre una prima pietra. Ma in realtà nel 1968 la struttura del sito di Marcianise era già bell'e pronta: una linea snella, sfilante, che sembrava accompagnare lo sfrecciare delle macchine sull'autostrada. Tutta orizzontale."

"Incredibile, proprio come aveva anticipato Pietro Barilla a Pedrignano, rivoluzionando la concezione verticale dei vecchi pastifici che avevano l'essiccazione ai piani superiori."

"Vero. Marcianise stava sorgendo con una velocità e una modernità sorprendenti. Ora però bisognava attrezzare le linee e portare gli uomini. Ecco, era il 29 giugno del 1971 quando ho incontrato di persona il cavaliere. Ci chiamò a fine turno nel suo ufficio al terzo piano. Non ero mai salito fin lassù. C'erano lui solo la segretaria e il ragioniere. È questo è l'inizio della storia."

"La genesi!"

"Chiamala come vuoi, ma io quel momento ce l'ho stampato qui come con una Polaroid. Eravamo in dodici nel suo ufficio, proprio come gli apostoli, me li ricordo uno a uno: Affabile Giovanni, Chirico Donato, Di Francesco Domenico, Varrone Luigi, Marotta Raffaele, Melone Francesco, Ianniello Stefano, Santamaria Michele, Santonastaso Domenico, Sparaco Ferdinando, Funaro Mariano.

E stavamo lì, con le mani dietro la schiena, addosso ancora le tute sudate della giornata, un po' in imbarazzo per quella convocazione così inusuale. Faceva proprio caldo in quella fine di giugno. Cosa voleva il cavaliere da noialtri, e perché proprio noi? Gli scioperi erano finiti, pensavamo, tutto era calmo, fin troppo calmo, si continuava a lavorare a corrente alternata, con la sensazione di un lavoro che andasse lentamente a spegnersi come una candela."

"Diamine, eppure s'investiva! Si apriva un nuovo stabilimento, moderno, funzionale. Certo sostenuto dai finanziamenti della Cassa

del Mezzogiorno, ma era pur sempre una sfida coraggiosa, dal momento che il lavoro scarseggiava e la Lira si svalutava. Non ti pare Raffaè?"

"Mah" rispose.

"Come sarebbe *Mah*?"

"Ti dico io come stavano le cose, ascolta. Tutte le mattine andavo a lavorare in bicicletta nel vecchio stabilimento di contrada San Benedetto, col sole o con la pioggia (ah, Dio solo sa quanto piove a Caserta!). Pedalando all'altezza di Recale, appena fuori città, passavo accanto a un ampio terreno incolto, recintato alla buona con una rete metallica. Al centro vi era piantato un cartellone tanto grande che lo si poteva leggere dall'autostrada: *Barilla* vi era scritto in rosso, solo Barilla e nient'altro, come se il signor Pietro vi avesse voluto mettere la firma."

"E che c'entra questo col cavaliere?"

"Ecco, in fabbrica c'era chi giurava di averlo sentito urlare che mai e poi mai avrebbe permesso a "un industriale" – detto in tono non proprio amichevole – come Barilla, per giunta del nord, di mettere piede qui, nel suo seminato. *Piuttosto lo stabilimento lo faccio io!* Avrebbe urlato."

"Beh, si poteva anche comprendere. In quest'area vi erano diverse realtà del settore, penso a Sibillo, Monsurrò, Pallante, Chirico, al Mulino Pepe, al Mulino Palomba. Con l'insediamento di un colosso come Barilla che stava realizzando poderosi impianti a Pedrignano, a Rubbiano, e mandava finanche la grande Mina nei suoi spot in TV, quelli come lui avrebbero facilmente rischiato di scomparire. Ti pare Raffaè?"

"Sì vabbè. Però secondo me c'era anche dell'altro…"

"E che altro?"

"Che le cose nel suo pastificio andassero a rotoli era evidente a tutti. Io sono convinto che lui volesse voltare pagina, chiudere un ciclo per iniziarne uno nuovo, col piede giusto. Con quegli scioperi, quell'assenteismo, la disaffezione al lavoro di troppi miei colleghi, il suo giocattolo si era rotto. Voleva chiudere una società vecchia e aprirne una giovane. Sai no, come si dice da noi? Forse a Parma non lo capirebbero..."

“E come si dice?”

“Quando la camicia non vuole stare con te, prendila e stracciala! Inutile rattopparla insomma.”

“E lui si stracciò la camicia, nel suo ufficio, davanti a voi?”

“In un certo senso sì. Domani primo luglio 1971, ci disse, prenderete servizio nello stabilimento di Marcianise. Abbiamo scelto voi per avviare le tre nuove linee che vi abbiamo istallato. Sono macchine moderne che aspettano persone valide. Come voi. Ho scelto voi perché sappiamo come lavorate.”

“Immagino la tua emozione.”

“Figurati! Io ero lì nemmeno da un anno, inquadrato come apprendista garzone.”

“E gli altri, che fine hanno fatto? Eravate un centinaio a contrada San Benedetto.”

“Ancora per un anno la produzione di pasta Amato andò in parallelo: a Marcianise in avviamento sulle tre linee, a contrada San Benedetto a corrente sempre più alternata, fino a fermarsi del tutto. Poi tutti a casa, lo stabilimento dismesso, fine delle trasmissioni. Il futuro doveva ricominciare da qui, da noi dodici, i pionieri. *Marcia-nise, Marcia-nise* !”, disse ritmando a voce alta la parola.

Nell’estate del ’72 Barilla acquistò il pastificio SAEF di Amato e Filippone. Per una di quelle misteriose combinazioni del destino il sogno segreto di Raffaele si era avverato: senza muovere un dito, era in un’azienda con la A maiuscola.

III

LA TEMPRA DEI PIONIERI

"Sono nato nel giorno di tutti i santi, e mia madre voleva chiamarmi Santino. Per fortuna s'impose mio padre, devoto all'arcangelo Raffaele che gli era venuto in sogno e gli aveva fatto la grazia, diceva lui, di avergli dato un figlio da una donna attempata. Da piccolo mi chiamavano con tenerezza Filuccio.

Ho fatto le elementari, poi le medie e l'avviamento professionale all'istituto agrario, promosso sempre col minimo sindacale, ma mai bocciato. Fu all'agrario, che professori e compagni cominciarono a storpiare il mio cognome D'Amora in Gramola. Così mi chiamavano, come l'antica macchina che comprime e manipola l'impasto, rendendolo più liscio e omogeneo possibile, come più di cento mani non riuscirebbero a fare.

Ecco, Filuccio Gramola.

Ho lavorato nella pasta, qui a Marcianise, dal '71 al 2013. Ho visto gli americani della Grace comprare prima la Barilla del signor Pietro e l'anno dopo, nel 1972, acquisire anche noi della SAEF con questo stabilimento, e la Voiello di Torre Annunziata nel '73.

Ho visto nel '76 l'avvio della Bakery con la *Forneria del Sole* e la produzione dei primi grissini e poi le fette del Mulino Bianco.

Ho visto nel '79 il signor Pietro riprendersi la sua azienda e ho avuto l'onore d'incontrarlo di persona qui a Marcianise.

Ho visto nell' 87 noi diventare *Società Antico Pastificio Giovanni Voiello*, e rinnovare la sua grande tradizione.

Ho attraversato gli anni della grande crisi dei primi anni '90; in un

giorno di settembre del ’93 con tutti i miei colleghi ho pianto la scomparsa del signor Pietro. Ho visto la riorganizzazione, l’internazionalizzazione e la ripresa con Guido, Luca e Paolo.

Ho visto nel 2005 l’ultimo filoncino uscire dalla Bakery prima della sua chiusura, e poi i nuovi investimenti, con l’ampliamento dello stabilimento, la costruzione della grande torre-silo, le 10 linee di produzione, il ciclo continuo. E nel 2008 raggiungere e superare il target delle 100.000 tonnellate. E ancora la crisi mondiale nell’anno dopo, i tagli, la cassa integrazione. E quando nel 2013 mi sono pensionato, ho visto la ripresa, come in Barilla è sempre accaduto.

Ma non è tutto.

Qui ho incontrato l’amore, Rosetta, la compagna con cui abbiamo messo su famiglia e costruito casa. Uno strano intreccio del destino che non è stato solo per me, perché anche molti altri amori sono nati in questa fabbrica.

Ora che accompagno Masino a scuola ho quasi settant’anni. Il mio nipotino ne ha cinque. Lui, lo stabilimento, ne ha fatti cinquanta. Meno di me, e io gli invidio l’energia che ha. Più di quanta ne avessi a vent’anni io che suonavo il basso elettrico, indossavo camicie a fiori e jeans a zampa d’elefante. Io che con i primi stipendi giravo per il paese in Mini Minor e facevo conquiste”.

Ogni volta che il vecchio e il bambino sfrecciano in autostrada accanto allo stabilimento o gli passano davanti lungo il vialone Carlo III si fanno l’occhiolino, e dall’imponente maniero del silo il grande logo Voiello sembra volerglielo ricambiare, suggerendo loro una favola da raccontare.

È in quel momento che il vecchio tira sempre fuori un ricordo e racconta. Il bambino ascolta. Mi piacciono le favole, dice, raccontamene tante.

Ma Raffaele non ne sapeva altre, e come un disco rotto ogni volta gli ripeteva sempre la stessa.

“Vedi tutto questo, Masino? Era un po’ mio. Ho avuto un posto qui, alla Barilla, capisci, alla Barilla! Qui ho conosciuto la mia Rosetta, la tua nonna sprint. E quando l’ho sposata ci regalarono pure un vassoio d’argento. Il lavoro, il posto e l’amore. Più favole di queste…”

“Continua nonno, per favore, non ti fermare!”

“Qui ci venivo in bicicletta da ragazzino, e non c’era niente, da Caserta, passando per San Nicola La strada, San Marco Evangelista, fino ai Regi Lagni, immagina i campi metà incolti e metà coltivati a tabacco e a canapa. Immagina nell’aria solo la puzza del macero della canapa, un odore acre che ti perfora la testa. Poi un giorno spuntò questa striscia nera, questa lunga strada dritta, l’autostrada. La fecero a tempo di record, nel 1961 già l’inaugurarono. Figurati che allora le grandi opere si finivano addirittura in anticipo sui tempi di consegna!”. Forse perché, pensava, c’era la speranza e la voglia di fare un paese migliore.

“Avevo appena compiuto quattordici anni e inseguivo il sogno del motorino. Volevo un Vespino 50, non un ciclomotore qualsiasi. Quella lunga striscia d’asfalto fu per noi come il Nilo per l’Egitto, un fiume capace di rendere fertili i campi aridi intorno, una cornucopia. Nel giro di una decina d’anni su quei campi sorsero opifici, capannoni, fabbriche, trasformando quella terra di tabacco, verze e canapa in un comparto industriale. Negli anni ’70 le fabbriche divennero più di cinquanta, tra cui la mia, la nostra, la SAEF. Era cambiato il mondo, ma col benessere bisognava fare i conti anche coi delinquenti, i criminali organizzati. A Marcianise nel 1998 fu imposto dal Prefetto di anticipare la chiusura dei bar alle ventuno e trenta… la sera non c’era più nessuno per la strada, la piazza nel cuore del paese era un grande spiazzo vuoto”.

Ogni volta a questo punto Masino cominciava a battere i piedi e a tapparsi le orecchie con entrambe le mani, e protestava: “No, no, questa non voglio sentirla, questa non è una favola! Una favola mi devi raccontare, hai capito nonno?”.

E allora Raffaele gli diceva ciò che in fondo a se stesso ripeteva: creatura mia, è stato sempre difficile lavorare e crescere in un territorio così tormentato. Ma devi sapere che anche questo è il nostro vanto: coltivare una pianta, farla crescere e dare frutto su un terreno difficile. Siamo stati noi i giardinieri, e sempre con la schiena dritta, qui a Marcianise abbiamo portato avanti con onore il nostro stabilimento.

IV

UN MESTIERE CHE VIENE DA LONTANO

"Scherzano, scherzano col mio cognome. Tu sei D'Amora, Masino, ricordatelo e fatti rispettare quando andrai a scuola. Ma sappi che quando mi chiamavano Gramola non mi offendevano affatto. La gramola è stata una gran bella invenzione: senza quella macchina di legno e senza il torchio avremmo prodotto ancora la pasta come facevano i tuoi bisnonni, e uno stabilimento come questo non l'avresti mai visto. Noi con la gramola e il torchio siamo diventati trasformatori di farine e semole: dalla polvere bianca e d'oro trasformiamo il grano in tutte le possibili forme, qui formano, essiccano, confezionano e spediscono sul pianeta 84 formati in 135 item, centomila tonnellate di pasta, dall'integrale al biologico, a ciclo continuo, giorno e notte, dieci linee di produzione, ventidue di confezione, impianti ad alta automazione controllati dai computer. Non puoi credere, nemmeno mago Merlino ci riuscirebbe… Eppure tutto è cominciato da una gramola e da un torchio."

Lo disse tutto d'un fiato, come recitasse una filastrocca. Il bambino lo guardava stralunato, con l'espressione della meraviglia, la stessa del pastorello davanti alla grotta nel presepe napoletano. Poi s'illuminò: "Allora vuoi dire che questo stabilimento è più speciale della Reggia? Che neanche Vanvitelli poteva fare tanto?"

"Ma no, che dici, queste sono cose troppo diverse!"

Raffaele si fermò un attimo a riflettere e bisbigliò: "Eppure… eppure qualcosa hanno in comune, forse non hai tutti i torti Masino."

"E allora nonno dimmelo, dimmelo!"

"Ecco: l'ingegno e l'arte, messi insieme, a braccetto."

"Come sarebbe a braccetto?"

"La chiamiamo arte bianca, Masino, un'arte speciale, che richiede ispirazione proprio come un'opera d'arte, ma che senza l'ingegno non dà risultato. Ma tu ci pensi a cosa c'è dentro quell'astuccio blu che compri al supermercato?"

"La pasta!", rispose prontamente il bambino.

"Sì, d'accordo, la pasta. Ma c'è molto di più. Immagina una grande macchina…"

"Grande come?"

"Come quei mostri di acciaio che vedi in tv, sai i *Jeeg robot* che io vedevo in tv: un mostro fatto d'impianti, tecnologie, automazione, computer, controlli, organizzazione, processi complessi e perfetti. Manovrato da persone competenti: pastini, confezionatori, manutentori, tecnici. Ecco, in quell'astuccio c'è tutto questo. E nemmeno è tutto."

"Perché che altro c'è lì dentro?"

"C'è la passione delle persone, la passione che ti fa amare ciò che si fa. O pensi che la pasta sia fatta solo di semola e acqua?"

"Vabbè, vabbè nonno, ma prima di questa grande macchina come si faceva?"

"Già, come si faceva?"

"Non lo sai, nonno?".

Erano giunti davanti alla Reggia quando Raffaele accostò la macchina al marciapiede, e a motore acceso restò un attimo interdetto. Poi gli disse "Aspetta" e fece un'inversione per tornare indietro verso Marcianise.

"Che fai nonno!" esclamò il bambino, "Dove andiamo?"

"Da zio Pasquale. Ecco, te lo faccio raccontare da lui che nella pasta c'è entrato prima di me".

Era venuto dal mare di Torre Annunziata Pasquale Petito, ora più che ottantenne. Aveva cominciato come *aiuto spannatore*, nello stabilimento di contrada Maresca, l'antico pastificio Voiello danneggiato dopo la guerra dalla tremenda esplosione di alcuni vagoni alla ferrovia, e poi risistemato da Attilio e Teodoro, i figli di Giovanni. Un edi-

ficio di 4 piani che somigliava più a un palazzo per civile abitazione che a un opificio, infatti fu adibito poi ad appartamenti e uffici.

Pasquale riferiva che i muri erano costruiti con pietra vesuviana spaccata, che al piano terra gli spazi erano angusti per la movimentazione dei materiali con mezzi meccanici, che la produzione era discontinua, con la pasta lunga sulle canne spinta su montacarichi ai piani superiori, che le presse erano superate. Ma diceva sempre che il cucchiaio faceva perdonare molte cose, come amava sostenere il buon Teodoro Voiello.

Il 31 dicembre del 1973, quando la sua attività era ormai agli sgoccioli, lo storico stabilimento fu rilevato dalla Barilla dell'americana Grace, ma già qualche anno prima Pietro aveva incaricato un suo referente di raccogliere ogni utile informazione sulla situazione e sulle caratteristiche di quello stabilimento.

Il primo di agosto Pasquale Petito ricevette la lettera di licenziamento e con lui il cugino Ruggiero, *operaio prosciugatore*, e altri 41 colleghi, superstiti di quella fabbrica che nel tempo di operai ne aveva impiegati a centinaia e sviluppato un indotto fiorente che andava dai mulini, ai trasporti, alle attività portuali.

La crisi della pasta all'inizio degli anni '70 aveva decimato i tanti piccoli stabilimenti che avevano reso Torre Annunziata famosa nel mondo. Pasquale aveva lavorato paste che dal porto di Torre, sfuse in sacchi o impacchettate nella mitica carta blu, raggiungevano regolarmente gli Stati Uniti. Anche le sue speranze erano decimate, aveva da poco superato il giro di boa dei quarant'anni, messo su famiglia, il mutuo, un figlio appena diplomato. Ora bisognava ricominciare daccapo. Avrebbe cercato un lavoro qualsiasi, forse a Torino, dove tanti s'impiegavano alla Fiat.

Dopo pochi mesi, invece, Giovanni Voiello in persona lo mandò a chiamare per incontrarlo all'hotel Sakura di Torre del Greco.

C'è Barilla per te, gli disse, a Marcianise, un'ora e mezzo da qui, hai la macchina? Una 127, rispose Pasquale. Con te, ci saranno anche Ruggiero, Acunzo, Langella e Gallo. Potrete organizzarvi insieme, magari facendo a turno con la macchina. Lì apre una linea per i prodotti da forno, gli spiegò il dottor Voiello, la chiamano *Bakery.* C'è bisogno di persone affidabili e di mestiere, un fornaio, un manutentore, persone

che nella produzione sono cresciuti. L'ultimo pezzo di Voiello lo seminiamo lì a Marcianise, aggiunse nell'accomiatarlo, proprio con voi.

A Marcianise Pasquale poi si accasò e vi fece il caposquadra per una vita, tirando fuori un caratteraccio da sergente di ferro che a Torre Annunziata non aveva.

Gli operai dicevano che sulla linea non tollerava la benché minima distrazione, che non li faceva nemmeno respirare, che per prendersi una pausa e andare a fumare una sigaretta servivano motivazioni inoppugnabili. Ripeteva loro quasi ossessivamente il motto di Giovanni Voiello: "Voglio il meglio del meglio".

Dicevano che era così perché reso isterico dalla moglie, che al rientro dai turni lo massacrava con interrogatori e richieste: hai finito, sei tornato, a quest'ora, che hai fatto, chi hai incontrato, devi portare più soldi, dobbiamo pagare questo e quello, le tasse e i libri per l'università di tuo figlio. Per il "capo Petito", così lo chiamavamo, lavorare nello stabilimento era una liberazione, e poter scappare lì, per un'improvvisa anomalia sulle linee o per una richiesta del direttore, era un'occasione per tirare un respiro.

Però gli volevano bene, perché era un buono. Soprattutto perché era giusto, trattava tutti i suoi operai con lo stesso metro, a ciascuno sapeva dare il suo, non faceva preferenze di persone. Se uno dei suoi lo invitava a casa per un caffè declinava l'invito, oppure chiedeva di estenderlo a tutta la squadra. Di poche parole sì, ma essenziali. Al punto che diceva di non guardare la tv perché si facevano troppe chiacchiere, e le chiacchiere stanno a zero.

Ma quella volta, con Masino seduto a terra a gambe incrociate ai suoi piedi, Pasquale Petito dall'alto della sua poltrona, diritto sulla schiena, con quella faccia scura e rugosa, il naso ammaccato che sembrava Toro Seduto, parlò senza limitare le parole.

"Come si faceva prima di oggi, mi chiedi Masino?" esordì il vecchio. "Devi sapere che quando entrai alla Voiello io ero solo un garzone, ma assistevo i più anziani in tutte le attività: dall'impasto, al cambio di trafila, ai controlli dell'essiccazione, fino a posare la pasta sfusa ai piedi di chi doveva confezionarla. Nel giro di un paio d'anni avevo imparato dagli altri il mestiere, stavo diventando un vero *pastino*."

“Pastino, zio?”

“Sì, pastino. Uno che ha l’esperienza nella mano.”

“Come sarebbe nella mano?”

“Con la mano noi sapevamo valutare la giusta consistenza dell’impasto. E non sbagliavamo mai! E l’esperienza l’avevamo anche coi denti, nel palato, con cui riuscivamo a misurare il giusto grado di umidità, il 12% esatto: un po’ in più o in meno e la qualità della pasta sarebbe stata compromessa.”

“Wow!”

“Con l’aiuto di un argano montavamo la trafila giusta per il tipo di pasta da produrre secondo programma… Ehi Masino, hai mai visto una trafila?”

“Trafila?”

“Immagina una pesante ruota di bronzo cromato, con la faccia traforata da tanti piccoli fori con gli inserti di bronzo da cui la pasta prende forma e sgorga come una pioggia.”

“Come la ruota di un treno?”

“Ma no, la dimensione è quella, ma la trafila è una scultura, un’opera d’arte. Poi, più volte a giorno mi toccava entrare nel “cascione”, così chiamavamo le celle statiche in cui coi ventilatori si essiccava la pasta. Ma mi stai seguendo Masino?”

“Sì zio, secondo me tu eri proprio uno sciamano della pasta!”

“Mica è finita qui. Per l’essiccazione nelle celle, la pasta lunga veniva appesa sulle canne, sembravano tante striscette di stoffa stese ad asciugare. A Torre Annunziata”, disse con voce cavernosa grattando le erre di Torre come emettesse un ruggito, “Ancora prima che tuo nonno iniziasse a lavorare, noi stendevamo la pasta al sole, proprio come si fa coi panni nei vicoli. Ma non era poi così facile appendere sulle canne quei lunghi doppi fili di spaghetti. Qui serviva un altro specialista, veloce e sicuro come io non sapevo essere. Lui era o’ *Mast ‘e Furcina*. Feliciello Scialla, te lo ricordi Raffaè?”

“Eccome!” esclamò Raffaele, “Quello poi venne a lavorare a Marcianise proprio nella mia squadra, e se la linea per qualche motivo si fermava, lui si cominciava a saltare come un ossesso con le mani sulla cuffia, e a gridare *Uè, uè, è caruta ‘a linea, è caruta ‘a linea!* Sembrava proprio Pulcinella in persona.”

"Era un personaggio. Un po' goffo", riprese Petito, "per la pancia che gli spuntava da sopra i calzoni, aveva gli occhi sporgenti come quelli di un bue, e due braccia vigorosissime. E poi le mani, nodose, ruvide, consumate per l'usura. Quello fischiettava tutto il giorno nonostante il frastuono delle macchine, anzi più appendeva gli spaghetti più fischiettava, infilando sulle canne chili e chili di pasta, non saprei dirti quanti al giorno, col ritmo di una macchina. E poi spingeva sui carrelli queste matasse d'oro ondeggianti e molli. Nei primi tempi fuori, al sole, nello spiazzo alle spalle dello stabilimento sotto l'occhio del Vesuvio, poi nella grande sala ai piani superiori, arieggiata da un ventilatore che aveva le pale grandi come le eliche di un elicottero e dai grossi finestroni che, a seconda se l'aria veniva dal mare oppure dal vulcano, potevamo aprire, chiudere o tenere socchiusi con una catenella. Questa era la vera tradizione pastaia napoletana! Quand'ero essiccatore entravo io lì dentro, e con frequenti controlli stabilivo per ogni lotto se l'essiccazione dopo un paio di giorni era giunta al punto giusto per far uscire la pasta verso il confezionamento. Ma tu mi segui sempre Masino?"

"Sì zio, però quanto è lungo questo racconto… ma quanto ci vuole per fare uscire questa pasta!"

"Eh, la pasta vuole il tempo, ragazzino mio, come quando il muratore prepara la parete da imbiancare: l'intonaco si deve asciugare prima di passare la pittura, no? È un processo. Oggi c'è l'accelerazione che danno macchine che non si fermano mai, ma la lentezza è sempre nel processo, anche con la velocità delle macchine."

"Ma come?" Per fare 'sta pasta c'è la lentezza e la velocità insieme?"

"È così, sembra strano, ma per produrre la pasta buona servono tutt'e due le cose. Però il più bello veniva proprio adesso, all'uscita dal cascione, ascoltami".

Masino, un po' sbuffando, si scorciò le maniche e si raggomitolò ai piedi dello zio.

"Oggi i cestelli o il trasportatore a tazze portano la pasta secca, a mano a mano che esce dall'essicazione, direttamente alle confezionatrici automatiche che la pesano, la impacchettano o l'imbustano, ne saldano le confezioni, spinte poi a ritmo frenetico a riempire le casse che dal magazzino dei prodotti finiti i camion porteranno nei depositi

e nei centri di distribuzione. È il viaggio della pasta, che inizia su un autosilos che porta la semola e finisce su di un autotreno che porta a destinazione la pasta. Un ciclo continuo, una grande spirale. Ma tu hai idea di quanti pacchi di pasta da mezzo chilo escono ogni giorno da quella fabbrica? Dì un po' un numero?"

"Boh..."

"Seicentomila."

"Uanema bella!"

"Allora però, ai miei tempi, non era così".

Fu a questo punto che Raffaele fu preso da una risata, nascosta da una mano davanti alla bocca.

"Beh, e che c'è da ridere adesso?"

"Mi sembra di vederti lì, cugino mio, impalato come un pupazzo all'uscita del cascione, tu e Feliciello Scialla, uno di fronte all'altro. Lui, con la rapidità di una lepre, canna dopo canna, che tirava giù sul braccio la pasta secca senza farla spezzare, e con accortezza te la riversava in braccio. E tu, con una maglietta bianca e un asciugamano al collo, che quel carico d'oro te l'abbracciavi e lo posavi sui teloni a terra. Che scenetta!"

"Ma tu ti abbracciavi la pasta, zio?", chiese incredulo Masino, rimettendosi composto.

"Ebbene sì", rispose con fierezza, "Io l'accoglievo come si prende in braccio un bambino".

Il nonno sorrise al bambino, rivelando il suo dente d'oro, e il nipote lo ricambiò con uno sguardo interrogativo.

"Vedi Masino quanta fatica accompagna il tuo piatto a tavola?" riprese Raffaele. "Pensa che tutto questo si faceva ogni giorno in tante ore di lavoro, nove, dieci, anche dodici, in un ambiente assordante, rovente d'estate e gelido d'inverno. Alla Voiello di Torre Annunziata come alla SAEF di contrada San Benedetto dove iniziai io. A cambiare le cose furono le idee del signor Pietro che, anche con la gestione degli americani della Grace, vennero realizzate nella Barilla: lui voleva che le macchine sostituissero gli uomini e le donne nelle attività più manuali e pesanti. E noi cominciammo a lavorare coi camici bianchi, le cuffie e con mansioni che richiedevano sempre più la testa e meno le braccia. Certo negli anni a seguire ci fu sempre meno bisogno di

persone, ma era il cambiamento, e nessuno poteva fermarlo. Quando veniva in visita allo stabilimento, il signor Pietro ci diceva che per stare dietro al mercato bisognava produrre sempre meglio e di più, ma per fare questo bisognava anche che nella fabbrica le persone stessero bene. Alleviare la fatica degli operai era un dovere, ci diceva, come verso le persone della propria famiglia".

Quando il racconto di quella lunga storia fu terminato, il vecchio Petito si alzò dalla poltrona, prese per mano Masino e lo condusse nella camera da letto posta accanto alla cucina.

"Ora ti faccio vedere una cosa speciale", gli disse.

Masino sgranò gli occhi. Era davanti a un grande presepe interamente fatto con la pasta. Tubetti, farfalle, orecchiette, coccinelle, mezzani formavano casette, ne rivestivano i tetti e le pareti della grotta. Il bambinello era adagiato nella mangiatoia su di un tappetino di capellini all'uovo. Di spaghetti dal colore dell'oro erano fatte la raggiera e la lunga coda della stella cometa. Frotte di pastorelli di terracotta colorata popolavano strade pavimentate con spezzoni di fettuccine. Accanto alla Natività c'era un mercato con un bancone di rivendita di pasta in miniatura e una tavola imbandita coi commensali coi piatti pieni e fiaschi di vino. Due giocavano a carte in piedi davanti a una botte. "Quelli siamo io e Raffaele", precisò Pasquale. Raffaele aveva sempre le carte migliori, ma a Natale no, le aveva Pasquale.

Con la sua mano ruvida gli lasciò una carezza sulla guancia. "Ti piace 'o presepe?" gli disse nel salutarlo. "A Marcianise ogni anno a Natale gli operai ne fanno uno".

V

CON GRACE BARILLA È SEMPRE BARILLA

Non iniziò quel terribile anno 1971, segnato dal terrorismo, dall'escalation dalla guerra del Vietnam e dalla fine della convertibilità del dollaro con l'oro, inizio della instabilità del mondo, che gli americani della multinazionale W.R. Grace acquistarono la Barilla.

Era gennaio, era freddo a Basilea quando Pietro, costretto a cedere la "sua" azienda, firmò la resa. Gianni e Pietro, i due fratelli Barilla, figli di quel Riccardo che nel '43 davanti alle macerie dello stabilimento del padre aveva giurato "lo ricostruiremo più grande", si erano decisi a vendere, non riuscendo a recuperare gli ingenti investimenti di Pedrignano che la crisi e quella maledetta spirale di lotte, ingovernabilità e inflazione sembravano dovessero vanificare.

Persero l'azienda, ma non gli uomini. Ci fu una straordinaria continuità nello stile, nella direzione e gestione delle attività che la nuova proprietà, priva di esperienza nel settore alimentare in Europa, affidò ai manager italiani e parmigiani sotto la guida dell'ingegner Manfredo Manfredi.

Barilla rimase Barilla, quella stessa degli spot di Mina negli anni '60, quella stessa senza la quale la domenica non sarebbe stata "sempre domenica".

E proprio mentre il governo, nel tentativo di fermare l'onda dell'inflazione, si preparava a bloccare per decreto il prezzo della pasta, la Barilla-Grace trattò con Amato e Filippone l'acquisizione dello stabilimento SAEF di Marcianise appena avviato.

Era stata un'intuizione di Pietro, quando già sei o sette anni prima

aveva comprato quel terreno alla periferia di Caserta, intanto solo per piantarvi un cartello: bisognava espandersi al sud, un mercato con una domanda avida di pasta sia per necessità sociale, sia per cultura alimentare, che gli stabilimenti di Parma non riuscivano a soddisfare, lasciando il campo all'offerta dei piccoli pastifici locali.

Fu un'operazione rapidissima, iniziata e conclusa nell'estate del 1972. Come se il cavalier Amato quello stabilimento lo avesse fatto costruire apposta per i nuovi proprietari, lui che non aveva gradito che Barilla avesse acquistato quel terreno mettendo un piede nel "suo" territorio.

Un anno dopo, nel 1973, Grace-Barilla avrebbe acquistato anche ciò che restava del premiato pastificio Voiello di Torre Annunziata coi suoi 43 operai superstiti. Acquistò praticamente il nome della tradizione, un brand di grande, intangibile valore. Anche questa operazione realizzava un'intuizione di Pietro, che nel 1970 si era adoperato per prendere informazioni dettagliate su quello storico pastificio che gli avrebbe potuto spianare la strada per entrare nel target della pasta di qualità premium.

Ci vuole coraggio e bisogna guardare lontano: questa è l'impresa.

Nel pieno di una crisi economica che non aveva risparmiato neppure il settore dei generi di prima necessità, colpito sia dalla continua impennata dei costi del lavoro e della materia prima, sia dal blocco del prezzo di vendita della pasta che sarebbe stato protratto fino al 1978, l'azienda, rivitalizzata dalla liquidità degli americani e dagli incentivi offerti dalla Cassa del Mezzogiorno, decise di puntare proprio sulla pasta al Sud. E subito dopo, nel 1975, sulla scommessa dei prodotti da forno, con la straordinaria intuizione del Mulino Bianco.

D'altra parte è proprio nei momenti di crisi che si apre il tempo dello shopping per conquistare un nuovo posizionamento occupando gli spazi di chi soccombe: una porta girevole, un tempo strettissimo che bisogna saper intercettare, come fece la Grace guidata dai manager lasciati da Pietro.

Barilla è ossigeno per Marcianise, quell'ossigeno indispensabile per consolidarsi e correre.

Il 14 novembre 1974 iniziano i lavori di ampliamento dell'opificio SAEF, con un secondo corpo di fabbrica, destinato a ospitare, a parti-

re dal 1° febbraio 1976, la società consorella *Forneria del Sole*, avviata da quel manipolo di reduci dello storico pastificio Voiello di Torre Annunziata.

Per i successivi trent'anni pasta e fette biscottate, con i marchi Barilla, Voiello e Mulino Bianco, sarebbero stati i cavalli di razza che avrebbero trainato lo stabilimento verso il futuro.

Poi sarebbe stata la pasta a proseguire da sola la corsa.

VI

MISSIONE SPECIALE

Era buio pesto quando l'ingegner Adriano Fiorani giunse a Marcianise. Sostò brevemente con la sua auto targata CR davanti all'impianto dormiente come un drago in letargo, un profilo scuro sotto il cielo nero. Poi proseguì verso Caserta per sistemarsi in albergo.

Manfredo Manfredi gli aveva affidato la missione speciale di svegliare quel drago, e gli aveva raccomandato di farlo in punta di piedi, senza clamore: "non si deve far sapere troppo in giro che è Barilla che mette in moto questo stabilimento", gli raccomandò prima della partenza.

Da uomo navigato, Manfredi probabilmente fiutava il pericolo che gli industriali locali, abili manovratori del piccolo mondo antico della politica di provincia, mettessero i bastoni tra le ruote della nuova iniziativa. Oppure che la criminalità organizzata, che proprio in quegli anni si andava insediando nell'entroterra casertano, potesse creare problemi al giovane neo direttore sceso dal nord.

Ma Fiorani era uomo di carattere. Il 22 agosto 1972, senza indugiare, varcò quel cancello, riunì nel suo ufficio le maestranze che, ancora sotto la guida del capotecnico della ditta istallatrice delle 3 linee, gestivano la produzione di pasta sfusa e in cellofan col marchio Amato.

Ai dodici pionieri da poco si erano aggiunte sette giovanissime apprendiste, tra cui spiccava Angela, che tutti guardavano con la coda dell'occhio per via delle sue minigonne. Gli uomini per bramosia, le donne per inciuciare. *La beat* la chiamavano.

Volle conoscerli uno a uno e raccontare loro cos'era la Barilla e il cammino che bisognava intraprendere.

"Gente semplice, che ha una gran voglia d'imparare", riferì Fiorani a Manfredi.

Bisognava rapidamente raddoppiare la produzione, 300 quintali al giorno erano del tutto inadeguati per quelle tre linee. Bisognava che lì cominciasse a uscire anche pasta confezionata negli eleganti astucci blu col logo dell'uovo stilizzato bianco e rosso e la scritta Barilla.

Chiese i rinforzi, bisognava potenziare la struttura, serviva un referente per la qualità, per la gestione del magazzino, per la produzione. Si fece sentire, e da Parma, negli anni seguenti, gli affiancarono tre paladini nel ruolo di supervisori: Costante Rolli, Giancarlo Bigliardi, Eugenio Alfieri.

Da Pedrignano ottenne che venissero trasferite 4 confezionatrici Hesser, e successivamente una Zamboni 1000 capace anche d' incollare gli astucci. Macchine che erano in grado di pesare, inscatolare e incollare le confezioni con una velocità fino allora da quelle parti sconosciuta.

Pretese che tutti indossassero camici bianchi, le cuffie e calzassero le scarpe antinfortunistiche. Che sotto i camici le donne tenessero i pantaloni. Che nessuno venisse a lavorare con gli zoccoli o gli infradito ai piedi. Che si lavorassero i 6 giorni a settimana su tre turni. E che mai più fosse pagato fuori busta lo straordinario.

Pasta lunga, nidi, pasta corta e sfoglia cominciarono a uscire da Marcianise a ritmo sempre più veloce e regolare.

C'erano uomini capaci e volenterosi, come quei primi dodici, tutti provenienti dall'esperienza dell'ex pastificio di contrada San Benedetto. E poi le ragazzine, le chiamavano così, apprendiste ancora minorenni ma capaci di farsi valere e rispettare, come Maria Varone, Angela Di Fuccia, Alessandra Iuliano, Angela Piccolo, Angela Tartaglione, Iannotta Rosanna, Filomena Iodice. Tutte selezionate dalla signora De Rosa che le passava una a una ai raggi x, ne controllava il corretto abbigliamento, l'ordine, la pulizia, impartendo loro le prime regole per saper stare in fabbrica, e in una fabbrica prevalentemente di maschi.

"Comandate", dicevano a Fiorani, "Voi comandate e noi eseguiamo".

La disponibilità unita alla volontà, in una fabbrica in cui circolava il senso di accoglienza e anche di affetto verso gli uomini di Parma,

fece decollare Marcianise: in meno di due anni le linee di produzione passarono a 6, la produzione fu più che raddoppiata e le maestranze crebbero oltre le cento unità.

Non aveva ancora compiuto quarant'anni Fiorani, gli nacque il secondo figlio, scappava con l'auto il fine settimana quando poteva, bruciando le sei ore di autostrada che lo separavano da casa, ancora con la fabbrica nella testa.

Ma la sua missione non era finita.

Fu avviata la costruzione del secondo capannone per ospitare la nuova linea di produzione della forneria, che nel febbraio del 1976 sarebbe entrata in produzione con i grissini.

Nello stesso anno cominciò a uscire dalle trafile di bronzo di Marcianise anche la pasta col marchio Voiello, in oltre cento formati, confezionata in cellofan, col Pulcinella trionfante che alza al cielo i suoi spaghetti sull'azzurro del golfo di Napoli. Il bello stava appena cominciando.

Albeggiava quando Fiorani rientrava da casa e varcava l'ingresso del suo stabilimento.

VII

IL GIGANTE E LA BAMBINA

Era in ginocchio davanti alla pasta, ai piedi della confezionatrice che sputava pacchetti a mitraglia, per mettere una dopo l'altra 24 confezioni dentro un cartone, chiuderlo e passare subito a quello successivo. Aveva quindici anni, trentotto chili di peso, graziosa ed esile come un fiore di campo. Rosetta "'A piccerella", la chiamavano.

"Assa fà a Dio", le disse la madre quando il 14 giugno 1972 anche la sua seconda figlia lasciò le faccende di casa per andare a lavorare in fabbrica. Sei piccola di statura, ma tu va' sempre a testa alta, le ripeteva. E la mattina presto, col sole o con la pioggia, Rosetta inforcava impettita la sua bicicletta e arrivava allo stabilimento.

Trentamila lire al mese come apprendista, poi, compiuti i diciotto anni, centotrentamila come operaia. Sognava un cinquantino per mollare quella bici, una vera fissazione, e lo ottenne.

"Assa fà a Dio", le disse di nuovo la mamma, quando Rosetta comprò a rate il suo Leprotto.

"La vedevo lì, con i jeans che spuntavano sotto il suo camicione bianco e la maglietta stretta che appena s'intuiva dietro i bottoni, seduta a terra sotto una giostra di spaghetti impacchettati ora nel cellofan, ora negli astucci blu, col marchio rosso Barilla e poi anche Voiello. Non mollava un attimo, né mi degnava di uno sguardo."

Amore a prima vista, mi confidò Raffaele.

"Un giorno mi sono fatto coraggio. Io ero sulla linea 3, mentre lei era al terminale del confezionamento almeno venti metri più avanti.

La vidi allontanarsi per una pausa. Ma io che non avevo la forza di raggiungerla e di avvicinarla, ebbi l'idea di scappare sulla sua postazione e scriverle con un pennarello rosso qualcosa sul foglio d'imballaggio su cui lei si metteva in ginocchio. Più che un'idea fu un impulso improvviso, come un vento irrefrenabile che mi avesse spinto via dalla linea verso quel foglio a terra. Non le scrissi ti amo, né le disegnai un cuore trafitto. Ma solo il suo nome, Rosetta, e vi disegnai a fianco una specie di fiore. Da quel giorno cominciò la mia corrispondenza amorosa su quei fogli d'imballaggio che lei ancora oggi conserva. Divenne mia moglie, Masino è figlio del nostro primo figlio.

Erano già marito e moglie, quando il 27 luglio 1979 Pietro Barilla riacquistò la sua azienda.

L'esilio era finito, lui era rientrato, suo padre Riccardo avrebbe potuto ora vedere com'era cresciuta e cosa era diventata la sua azienda dopo la distruzione della guerra. Fu un atto di straordinaria audacia, aveva messo in gioco tutto pur di riprendersela, ora poteva riannodarla alla tradizione dei padri e ricominciare a correre come un antico tedoforo verso il futuro, per passare un giorno anch'egli il testimone ai figli, come il nonno aveva fatto con suo padre e suo padre con lui. Nessuno avrebbe potuto fermarlo: un maratoneta, un gigante.

Pietro si riprendeva un'azienda viva e più grande, con gli investimenti dei nuovi stabilimenti di Rubbiano e di Pedrignano ormai messi a frutto, cui si erano aggiunti al sud, come da tempo lui aveva desiderato, la SAEF, la Forneria del Sole, la Voiello e il grande mulino di Altamura, in provincia di Bari, il più grande d'Italia.

Un imprenditore vero abita la sua fabbrica, la sente come una naturale estensione della sua famiglia, sempre, negli alti e nei bassi, nelle fasi di grande affiatamento come in quelle di conflittualità. Ora che era tornato desiderava stringere la mano a tutti: era la prima cosa che avrebbe voluto fare. A Parma era rimasto sempre di casa, ne conosceva bene gli uomini, la mentalità, lo spirito che li animava, e gli impianti. Ma a Marcianise no, e tra i primi pensieri vi fu quello di incontrare la sua gente del sud.

Col suo autista si mise in macchina di notte su quel nastro nero d'asfalto che come una lunga linea dritta collegava la sua Parma con Caserta.

Arrivò di mattino presto, potevano essere le sette e trenta.

La Mercedes blu fu fermata alla sbarra dal vigilante che gli chiese i documenti che lui, padrone dell'azienda, non esitò a tirar fuori e a prendersi il pass.

Poi la macchina entrò nell'ampio piazzale per fermarsi sotto gli scalini degli uffici della direzione, dove erano ad attenderlo Righi, il direttore da poco subentrato a Fiorani, Alfieri, responsabile della qualità e tecnologia, e Levrieri, responsabile della produzione.

Sedeva davanti, a fianco all'autista, suo coetaneo e amico personale. Scese portando con sé in mano il cappello, salì con passo svelto i pochi scalini e strinse le prime mani di Marcianise. Era alto, elegante, capelli lunghi brizzolati, le basette bianche: così apparve ad Antonio Roviello che lo vide per un attimo mentre imboccava il grande corridoio della Direzione per dirigersi verso la sala riunioni, dove gli avevano preparato il caffè.

Roviello era lì da circa un anno, da poco congedato come sergente della Marina Militare, si occupava di programmazione e per questo aveva il suo ufficio proprio sul piano della Direzione. Accadde che Righi a sorpresa lo mandò a chiamare. Lui si teneva un passo indietro, mentre erano tutti ancora in piedi al centro della stanza. Pietro si fece invece avanti, gli strinse la mano e gli chiese: "Si trova bene con noi? Mi dica, di cosa si occupa? E ce l'ha la macchina per venire a lavorare?".

Era l'ultimo assunto, Antonio, ma fu il primo dei dipendenti cui lui strinse la mano. "Se ha bisogno di qualcosa me lo faccia sapere", gli disse congedandolo.

Davanti al caffè Pietro esitò un attimo e chiese del latte per fare colazione.

I responsabili si scambiarono una rapida occhiata: dove avrebbero potuto mai procurarsi del latte in uno stabilimento di pasta e di fette, e poi a quell'ora di mattina?

Levrieri mandò subito a chiamare Michele, detto "Il trovaroba", ma il suo mestiere era quello del meccanico. "Di corsa!" gli dettò al telefono.

Fu un minuto di fibrillazione, poi trafelato Michele si presentò: "Comandate", disse senza varcare la soglia della direzione. "Prendi la

macchina, vedi in paese, una bottiglia di latte, latte fresco hai capito? Ma fa' presto!".

A questo Pietro si alzò di scatto: "No, no! Ma perché vi state agitando? Posso benissimo andare io a prendere il latte", protestò. Ma Michele era già volato via per la sua missione, sparito come risucchiato da un teletrasporto.

Durante la visita allo stabilimento, postazione per postazione, Pietro strinse le mani di tutti, come avrebbe fatto ancora a ogni visita negli anni a seguire, portando spesso con sé anche i figli, Luca in particolare. A tutti dava il buongiorno, perché lui era di quelli per i quali "buongiorno voleva dire buongiorno", come scrisse di lui Enzo Biagi.

Si soffermò a lungo davanti al gruppo 1, il più vecchio, dedicato alla produzione delle matasse e nidi Voiello.

Lo osservò con attenzione, ne sentiva battere l'affaticato cuore meccanico. Roviello colse lo sguardo di Pietro a fissare la trafila. Lo udì pronunciare a mezza voce: "Voiello, bronzo gentile…".

Non per i cannoni ma per la pasta era fatto quel bronzo delle vecchie trafile.

Nei reparti s'intrattenne con i più anziani, che pure erano tanto più giovani di lui. Lo chiamavano signor Pietro, dandogli del voi con deferenza. Lui li ricambiava con grandissimo rispetto. Perché, come amava dire, la storia di una fabbrica è fatta di tante tappe, come i gradini di una scalinata, e davanti alla generazione pionieristica bisognava inchinarsi sempre, con ammirazione e riconoscenza.

Mentre si stava avviando verso la Bakery, all'improvviso si fermò, come colto da un pensiero inatteso, e tornò indietro di alcuni passi.

C'era Rosetta alla fine della linea, così minuta e leggera da sembrare una visione.

"Piccolina, e tu che fai qua?"

"Sto a lavorà", gli rispose con fermezza.

Pietro le sorrise, le mise una mano sul capo e le lasciò un leggero buffetto sulla guancia.

Continuò la sua visita e si recò alla *Bakery, dove* s'informò sull'efficienza delle macchine che in fase di avviamento avevano dato non pochi problemi, richiedendo ripetuti interventi da parte dei tecnici di Parma.

Osservò i fragranti filoni di pane trasformarsi in fette che scorrevano coricate sulle griglie di cottura e ne uscivano allineate come soldatini in piedi lungo il nastro.

Rimase davanti all'opera dei "mettifette" che con incessante abilità sollevavano tra due mani una fila di fette alla volta e l'avviavano al confezionamento. Tra la produzione e il confezionamento non c'è continuità, c'è ancora bisogno della faticosa mano dell'uomo, dovette pensare.

Acunzo, il caposquadra, gli si avvicinò per dichiarargli che lì la sua vita era cambiata rispetto a quando lavorava a Torre Annunziata, che aveva sistemato la famiglia e aveva cambiato la 500 grigio topo con una fiammante 126 rossa.

"Le vedete queste tute blu, signor Pietro?" gli disse. "Son tutti ventenni, ma nessuno conosce la linea meglio di loro, l'operatore conosce tutte le avarie delle macchine anche più del meccanico. Le macchine sono le vostre, è vero, ma sono anche nostre, signor Pietro, perché con queste stiamo in un contatto fisico e con loro ci specchiamo tutto il giorno".

Poi Acunzo mise una mano sulla spalla di Garatto, il più giovane della squadra, che era lì a un passo dietro di lui. "Diglielo tu al signor Pietro di quella volta al terzo turno quando in forneria mancò la luce".

A Garatto gli si gonfiò il petto nel raccontare che la luce era mancata per tutta la notte, ma loro avevano continuato a caricare i filoni per la cottura, senza fermarsi. "Perché anche al buio noi riconosciamo la macchina, signor Pietro".

Pietro annuì, e rivolgendosi ad Acunzo, tra la domanda e l'affermazione, gli disse: "Con lei si trovano bene".

"Vogliono venire tutti nella mia squadra questi ragazzi", rispose, "perché io li so adattare l'uno all'altro. Per esempio se c'è qualcuno più lento io lo affianco a uno più veloce e sveglio, mi seguite signor Pietro? Ecco, io adotto la tecnica del polpo che piano piano si cuoce nell'acqua sua. È duro il lavoro del caposquadra, voi lo sapete, bisogna ascoltare, richiamare, controllare, perché c'è sempre chi tira e chi invece dev'essere spinto, ma messi a lavorare insieme a uno bravo anche i duri si cuociono".

L'odore del pane, così familiare a Pietro, si spandeva nel capannone. Guardò l'orologio, si avviò con passo veloce verso l'uscita seguito dal direttore e da Levrieri.

"Grazie", disse a Righi e ai suoi nel risalire in macchina.

VIII

COMUNITÀ

E poi venne il Natale. Ritirammo la tredicesima e i nostri cartoni di pasta, che, come da tradizione, molti distribuirono casa per casa tra i parenti.

Ogni Natale Pietro dispose per i dipendenti un omaggio con il biglietto di auguri della famiglia Barilla, che orgogliosamente portavamo a casa e mostravamo ai nostri cari.

Quell'anno la Direzione aveva organizzato un brindisi al Reggia Palace. C'eravamo tutti, le ragazzine, i colleghi del pastificio e della forneria con mogli e fidanzate.

In città erano invidiosi di noi, ma senza malizia. Qualche amico del bar Buffolano che tirava avanti come commesso in un negozio, come antennista o elettrauto, aiuto meccanico o cameriere, diceva che era paternalismo, e giù una filippica pseudo politica.

"Non era così", precisò Raffaele inarcando il sopracciglio, "Quello era il modo di essere dell'azienda, una fabbrica basata sull'equilibrio umano. La Barilla dev'essere una famiglia, diceva il signor Pietro".

Giuseppina Argenziano annuì. Si era fatta le ossa in laboratorio, conosceva i segreti della pasta, aveva collaborato con i supervisori, sapeva come ragionavano nei reparti i vecchi marpioni e i giovani da poco assunti, ne conosceva i sentimenti.

"Alto equilibrio umano", sentenziò. "La nostra forza, caro Raffaele, ci viene proprio da questo. Da noi anche i colleghi con la quinta elementare, quelli addetti ai lavori più semplici, sanno di poter dare qualcosa alla comunità, in termini di iniziativa, entusiasmo, e anche di

affetto. In fin dei conti sono le relazioni umane che fanno funzionare un'azienda."

"Comunità, hai detto. Giusto, Giuseppina, è questa la parola!".

Il 23 novembre 1980 alle 19.34 la terra tremò in Irpinia, in un minuto interi paesi furono cancellati. Era domenica, faceva stranamente caldo.

Raffaele e Rosetta si precipitarono fuori giù per le scale, correndo verso la fontana borbonica, un luogo aperto. Lui le avvolgeva le spalle con un braccio, come a proteggerla.

C'era concitazione in piazza, la folla s'ingrossava e commentava preoccupata, si era come in attesa di una seconda scossa. Qualcuno diffuse la notizia che Napoli era sotto le macerie. Incontrarono il cugino Pasquale che con altri colleghi propose di prendere le famiglie e scappare in fabbrica, quello era un luogo sicuro.

Allo stabilimento il vigilante chiese telefonicamente l'autorizzazione al direttore e aprì il cancello. Nel volgere di un'ora arrivarono altri colleghi con mogli, nonni, figli, poi li raggiunse anche Righi. Si sistemarono negli uffici, sulle coperte stese per terra, qualcuno accucciato sulle sedie, le radioline accese, a far passare la notte. Era Barilla la casa più sicura.

Ianniello, detto "il giornale" arrivò dopo la mezzanotte con la sua vecchia Vespa. Portava con sé due bottiglie di vino e qualche genere di conforto per i colleghi. Era allarmatissimo, riferiva notizie di morti e distruzioni, ma tutti già sapevano. Durante la notte non chiuse occhio, offrì il suo vino a tutti. Si sistemò a terra in un angolo della sala riunioni insieme con un gruppo di colleghi.

Semisdraiati in circolo, come fossero intorno a un fuoco acceso sotto un cielo di stelle, con un orecchio alla radio, tra un bicchiere di vino e pacchetti di Nazionali senza filtro bruciate una dopo l'altra, si raccontarono storie.

"Ehi Ianniello, ma la tua Vespa cammina ancora?"

"Stai scherzando?" rispose prontamente cacciando dalle narici tutto in una volta il fumo acre della Nazionale, "Quella è indistruttibile, è caduta pure nel fosso qui a fianco alla Statale, si è ammaccata ma va che è una bellezza."

Giovanni Voiello olio su tela 1878

Marchio Voiello 1902

Marchio Voiello 1926

Marchio Voiello 1935

Marchio Voiello 1949

Marchio Voiello 1973

Marchio Voiello 1956

Marchio Voiello 1999

Marchio Voiello 2006

Marchio Voiello 2015

Mod. B

COMUNE DI M A R C I A N I S E

PROVINCIA DI CASERTA

Licenza per Costruzione Edilizia N° 527/4111

IL SINDACO

Vista l'istanza prodotta dalla Soc. S.A.E.F.
con sede in Napoli *Via* Cervantes *N.* 55
intesa ad ottenere l'autorizzazione a poter costruire di un complesso industriale per la produzione di paste alimentari sulla SS. 87, alle condizioni di seguito riportate :
in questo Comune, sul terreno di proprietà di ......
riportato in catasto alla partita N. ...... *foglio N.* ...... *particella N.* ......

*Visti i disegni e la relazione tecnica redatta da*gli Ing.ri Sparacio e Miranda ...... *iscritto al N.* 1575-2586 *dell'Albo de*gli Ingegneri *di* Napoli;

Sentito il parere della Commissione Comunale Edilizia espresso nella seduta del 6 luglio 1967 *con verbale N.* 527/4111,

Vista la legge 17 agosto 1942 N. 1150,

Vista la legge Comunale e Provinciale

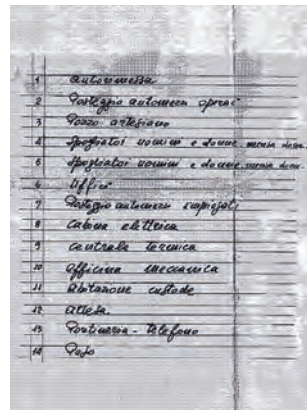
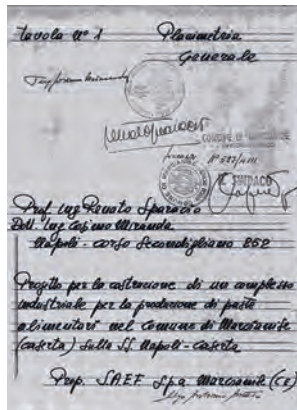
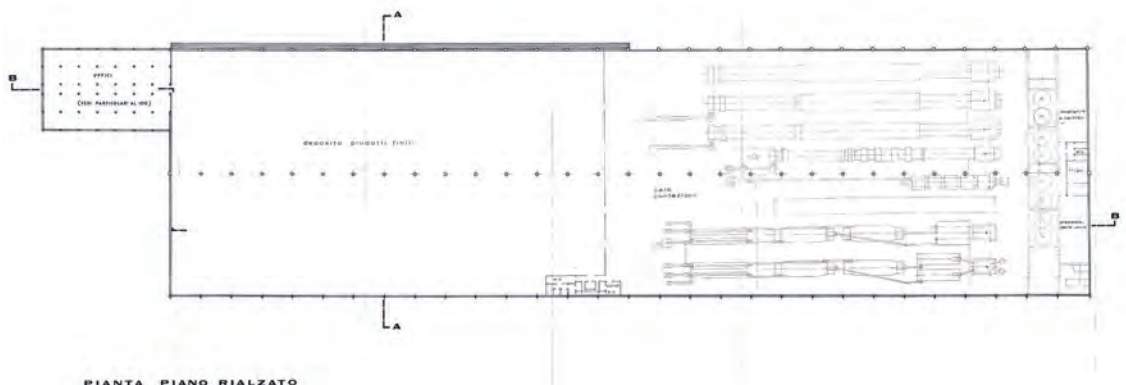
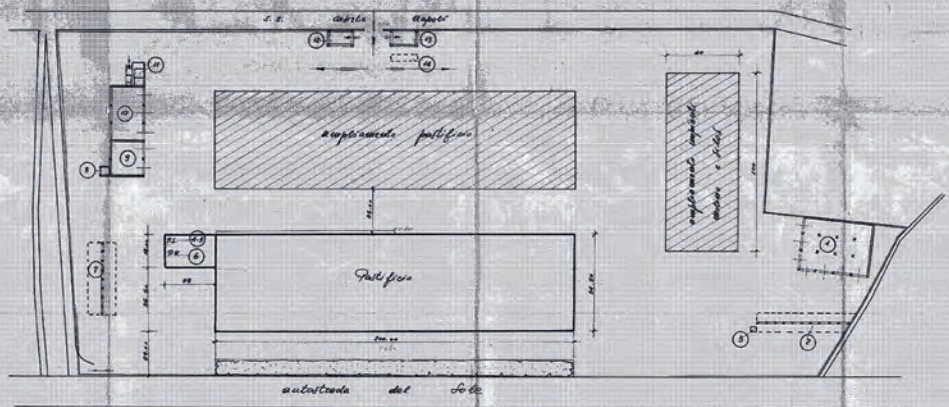
AUTORIZZA

La Società sopradetta ad eseguire i lavori di cui in narrativa, sotto l'osservanza delle vigenti disposizioni in materia di edilizia, di igiene e di polizia urbana, in conformità del progetto approvato dalla Commissione Edilizia, nonchè sotto l'osservanza delle seguenti prescrizioni: 1=Che siano salvi, riservati e rispettati i diritti dei terzi; 2=Sia fatta denuncia alla Prefettura di Caserta per le opere in C.A. ; 3=Sia esposto una tabella indicante : Nome e cognome della ditta costruttrice, direttore dei lavori, natura dei lavori da costruirsi; numero della presente licenza.=

Marcianise, li 8/7/1967

IL SINDACO

TIP. IACELLI - CASERTA

Licenza edilizia 1967

Pianta progetto 1967

Pianta interna 1967

Stabilimento
Pedrignano 1969

Pubblicità Barilla Mina 1965

Pietro Barilla in stabilimento 1988

Vista stabilimento Marcianise con Autostrada anni 70

Stabilimento Forneria del Sole 1976

La Gramola
Pizzi & Pizio 1938

Stabilimento Voiello
Torre Annunziata anni 50

Stabilimento Voiello
Torre Annunziata anni 50

Celle statiche
di essiccazione
stabilimento
Voiello Torre
Annunziata 1930

Estrusione fusilli

Trafilazione trofie

VOIELLO GIOVANNI -Pastificio
TORRE ANNUNZIATA

Voiello Attilio fu Giovanni e fu Manzo Concetta, nato a Torre Annunizta nel 1898, coniugato, è residente nel Comune di Napoli.
Voiello Teodoro, nato a Torre Annunziata il 20/3/1906, coniugato è residente a Napoli
(sono fratelli).

Essi hanno costituito una società a r.l., capitale sociale di L. 250.000.000. (int. versato), da circa 20 anni.
L'industria esiste però dal 1878, produce solo pasta di semola di grano duro.
I suoi principali fornitori sono i molini dell'Italua Meridionale, e centrale, esporta la sua produzione , oltrechè sul mercato nazionale ànche all'estero.
E' correntista delle principali banche (Credit, Banco di Napoli, Comit, ecc.).

Lo stabilimento si valuta intorno ai 500.000.000. libero da qualsiasi peso.
La loro situazione finanziaria è buona.Sede in Via Maresca, 14, Torre Annunziata.
Occupa circa 80 operai , 10 impiegati.
Buona direzione ed amministrazione. Nulla a carico da segnalare.
Fido, in relazione.
1550/ 18/12/1969

Informazioni confidenziali Voiello 1969

Notizia acquisizione Voiello
Panorama
4 Aprile 1974

Barilla vecchia Napoli
Si sono concluse le trattative per l'acquisto da parte della Barilla, maggiore industria italiana produttrice di pasta (54 miliardi di fatturato annuo, 2.100 dipendenti, 694 milioni di utile nel 1972) di una partecipazione nel pastificio Voiello di Torre Annunziata (Napoli). La Voiello (quasi un miliardo di fatturato, 50 dipendenti, 200 quintali di pasta al giorno), di proprietà finora dei fratelli Teodoro e Attilio, è una delle ultime aziende a produrre la pasta di grano duro con metodi artigianali, secondo la vecchia tradizione napoletana. « Un tipo di pasta sempre più ricercato », dicono i dirigenti della Barilla. Per differenziare maggiormente la sua produzione (controlla il 17% del mercato italiano della pasta di semola e il 30% della pasta all'uovo) e soddisfare le richieste degli intenditori, la Barilla ha in programma di raggiungere al più presto il controllo totale della Voiello.

Nº 0905

FOGLIO Nº

SAEF S.P.A. MARCIANISE (CE)	COGNOME / NOME: Rosetta	QUALIFICA: Op.	TIMBRO INAIL
MATRICOLA 26 / CATEGORIA 3a	MARCHE ASSICURATIVE N. ... DA LIRE ... ANNULLATA IL ...	DATA 1° 145 / CODICE PIAZZA LAVORO	

CODICE	ELEMENTI DELLA RETRIBUZIONE – DESCRIZIONE	QUOTA UNITARIA – N. H.	QUOTA UNITARIA – IMPORTO	UNITÀ Nº	IMPORTO	CODICE
010	Paga base	h.	620.15	132	81860	010
027	Contingenza		228.97		53274	027
058	Indennità premio produzione		34.21		4512	058
003	Scatti biennali					003
011	Ore straordinarie					011
022	Festività godute	GG.		2	13248	022
023	Ferie godute	GG.		3		023
045	42-44a / 56-60a ora	8			5088	045
236	Maneggio denaro	GG.				236
	CCNL	h.	146.53		25942	
028	Diarie 40%					028
	TOTALI SOGGETTI A TRATTENUTE	1ª	2ª		158174	
440	Assegni familiari					440
441	Assegni fam. arretrati					441
429	Diarie 60%					429
	TOTALE COMPETENZE				158174	
761	INPS				4720	761
762	GESCAL					762
763	INAM					763
760	R. M. C2 IRPEF / R. M. C2				16475	760
771	COMPLEMENTARE Rit. Varie				4860	771
764	ACCONTO				20000	764
	CS				2000	
	Posta				1560	
	Fon				364	
	TOTALE TRATTENUTE				52159	
	TOTALE NETTO				106015	
769	Arrotondamento Ord.				26363	769
	TOTALE LIQUIDATO				132378	

IMPONIBILE R. M. C2 [illegible] COMPL.

122
132500

Busta paga Rosetta 130.000 lire

Filiale Napoli

Barilla

Barilla G. e R. F.lli
S.p.A. Capitale L. [illegible]

FILIALE DEPOSITO DI NAPOLI
C.C.I.A.A. di Napoli n. [illegible]

Preg.mo Sig.
MARIO MARINI
c/o BARILLA G. & R. F.lli S.p.A.
Direzione Vendite Italia
3, Viale Veneto
43100 - P A R M A

80100 NAPOLI 3/2/1970
RG/me

Oggetto : Situazione Stabilimento VOIELLO - Torre Annunziata(NA)
Riferim.: Sua richiesta del 9.1.70.

In riferimento alla Sua richiesta Le trasmetto le notizie raccolte in zona, che sono attendibili essendo state da me controllate.

Titolari dell'Azienda sono i fratelli Giovanni di anni 64 e Teodoro Voiello di anni 60 circa.

Situazione Patrimoniale : Fino all'anno 1967 l'azienda comprendeva oltre il pastificio, anche il mulino sempre sito in Torre Annunziata (NA); dopo tale data detto Mulino è stato ceduto ad altra Società.

Lo stabilimento, fondato nel 1879, sorge in una zona centrale della cittadina vesuviana; intorno allo stesso vi è un giardino che occupa una buona estensione di terreno. L'area dello stabilimento e del giardino, superiore ai 10 mila metri quadri, è considerata area fabbricabile e in tal senso in questi giorni vi è una trattativa in corso tra i Voiello e una Società Edilizia per rilevare il tutto e destinarlo a costruzione di civili abitazioni.

Se tale accordo andrà in porto, lo stabilimento sarà costruito ex novo in zona isolata alla periferia di Torre Annunziata.

./././

I fratelli Voiello hanno varie proprietà immobiliari in Napoli consistenti in : appartamenti, negozi, garages.

Dipendenti :Allo stabilimento lavorano 100 persone tra impiegati e operai.

Organizzazione di Vendita :Vi sono 4 rappresentanti che operano su Napoli e provincia. In Napoli c'è un deposito che funge da Filiale, ove sono accettati anche ordini telefonici.

Produzione :Il pastificio è in grado di approntare q.li 350 di prodotti. Sono circa sei mesi che la produzione dei formati corti di semola è affidata anche al pastificio Chirico di Teverola (CE). E' stata da alcuni mesi rilanciata su vasta scala la confezione di semola 500 gr. cellophan. Inoltre, dall'1.3.70 elimineranno la confezione lunga da 1 Kg., modificandola in pacco di dimensioni ridotte. ?

Prezzi :Gli attuali prezzi della produzione Voiello sono:

	costo	vendita
Kg 1	£ 225	£ 260
" ½	" 120	" 140

Tanto Le dovevo e con distinta stima La saluto.

Rosario Gusso
[firma]

Lettera d'informazione su Voiello 1970

Libro matricola Voiello anni 80

LIBRO MATRICOLA DEL PERSONALE OCCUPATO

PRESSO LA DITTA

ESERCENTE

VIA

OBBLIGATORIO a norma del R. D. 28 agosto 1924, n. 1422 che approva il Regolamento per l'assicurazione obbligatoria contro la invalidità e vecchiaia delle persone di ambo i sessi che prestano la loro opera alla dipendenza di altri: e del R.D. 25-1-1937, n. 200 per l'assicurazione obbligatoria degli Infortuni sul Lavoro.

N.	Cognome, nome e paternità	Data e luogo di nascita	Data di assunzione	Data di licenziamento	Qualifica	Domicilio
32	Prina Domenico	13.6.66 Lodi (MI)	1 6 83	31 12 86	Imp. 1° Liv. Dirigente dal 1/6/1984	
33	Spedaliere Leopoldo	11.8.50 Portici (NA)	1 6 83		Imp. R liv.	
34	Di Salvatore Marcello	9.3.49 Frosinone (FR)	7 12 83	13 06 88	Imp. 2° liv.	Frosinone
35	Pedella Piercarlo	12.5.56 Colleferro (RM)	7 12 83	31 10 86		Colleferro
36	Romano Luigi	29.9.61 Napoli	1 7 84	13 11 96	Imp. 5° liv.	Napoli
37	Prato Angelo	25.1.57 Torre del Greco	24 9 84	31 3 87	Usca 2°	
38	Medici Doriana	27.6.65 Napoli	1 11 84	31 1 85	Appr.	Napoli
39	Buzzi Umberto	1.7.1954 Parma	1 1 85	31 12 86	Impieg. 1°cat.	Via Sidone, 1 Parma

Telegramma per assunzione 1978

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità civile in conseguenza del servizio telegrafico.

Caserta Fono Marcianise — 0343 — 27 — 17 — 12

Vi preghiamo voler ritornare nei nostri uffici il giorno 20 gennaio 1978 alle ore 10 per ulteriore colloquio

Trafiletti giornali riacquisizione Barilla da Grace 1979

Cav. del lavoro Pietro Barilla torna alla guida della «sua» az[ienda]

Le azioni acquistate da una finanziaria - L'importanza dell'operazione significativa della scalata ai vertici europei del settore dalla fondazione

Con l'acquisto del pacchetto di maggioranza dall'americana Gra[ce]

Barilla torna a cas[a]

Il cavaliere Pietro riassume la presidenza della «FinBarilla» ceduta alla multinaziona[le]

Pietro Barilla ci ripensa e rivuole la sua azienda

Barilla - Grace: nuovi particolari dell'operazione

Pacchetto pagato oltre 50 miliardi di lire

Accordo sindacale manoscritto per riduzione orario lavoro ed incremento occupazione 1979

Operatori con presepe di pasta anni 80

Operatori produzione 1980

Terremoto Irpinia 80
dipendenti Barilla in campo

Primi
donatori Avis 1993

Donazione ambulanza 2001

IL MATTINO

GIOVEDÌ 26 APRILE 2001

Il Gruppo Barilla informa

che è stato acquistato e donato
all'Azienda Sanitaria Locale CE/1 - Ospedale di Marcianise (Caserta)
un'autoambulanza centro mobile di rianimazione

L'acquisto è avvenuto grazie a un fondo speciale che la Società Barilla e i suoi Collaboratori dello stabilimento di Marcianise (Caserta) hanno costituito per il mondo della Sanità

Giovanni Abbonante, Francesco Acconcia, Tommaso Acconcia, Aniello Acunzo, Carlo Acunzo, Alfonso Adinolfi, Domenico Aiezza, Angelo Alberico, Nicola Altiero, Sergio Amato, Michele Amoroso, Maurizio Andreucci, Andrea Antonelli, Giuseppina Argenziano, Stefano Arielli, Domenico Barbato, Giancarlo Bassi, Ivo Domenico Bassi, Antonio Bellopede, Michele Bellopede, Carlo Benedetto, Antonio Boemio, Antonio Bove, Francesco Brignola, Lucio Buffolino, Giancarlo Caputo, Francesco Carbone, Michele Carrino, Giovanni Caruso, Vincenzo Caruso, Francesco Casella, Giovanni Casella, Raffaele Casella, Michele Caterino, Nicola Cecere, Giuseppe Cefarelli, Francesco Chirico, Rosalba Ciamarella, Americo Ciaramella, Domenico Ciaramella, Vincenzo Ciaramella, A. Antonio Cicoria, Antonio Ciero, Michele Cirillo, Pasquale Cirillo, Giovanni Colella, Vincenzo Colella, Enrico Consalvo, Vincenzo Corsale, Giuseppe Cristofaro, Domenico Crocco, Pasquale Cuccaro, Alessandro Cutillo, Giovanni D'albenzio, Luigi Damiani, Maria Damiani, Mario D'amico, Pasquale D'andrea, Giovanni Daniele, Angelo De Felice, Giulio Del Franco, Francesco Dell'aquila, Filomena Delle Corti, Antonio Delli Paoli, Nunzio Del Prete, Giovanni De Simone, Giuseppe De Simone, Alessandro De Sivo, Mario De Sivo, Pasquale De Sivo, Michele Di Caprio, Nicola Di Caprio, Giuseppe Di Carluccio, Luigi Di Caterino, Francesco Di Francesco, Luca Di Fuccia, Pasquale Di Fuccia, Domenico Di Leva, Pasquale Di Marzo, Pasquale Di Monaco, Giovanni D'urso, Enrico Fabozzi, Ciro Federico, Nicola Fiorenza, Ciro Fiorillo, Carlo Franco, Vincenzo Fresegna, Angelo Fusco, Stefano Gagliardi, Domenico Gallo, Nunzio Gallo, Vincenzo Gallo, Antonio Garatto, Francesco Garatto, Domenico Geniale, Vincenzo Giaquinto, G. Battista Gravina, Pasquale Gravina, Marco Grimaldi, Umberto Guarino, Enzo Gubbini, Giovanni Guida, Vincenzo Guida, Antonio Iaderosa, Gaetano Ianniello, Giovanni Ianniello, Rosanna Iannotta, Francesco Iannucci, Filomena Iodice, Giancarlo Iodice, Luigi Iodice, Sandro Ioele, Alessandra Iuliano, Donato Iuliano, Raffaele Izzo, Giuseppe Landolfi, Gennaro Langella, Pietro Lavorizano, Biagio Letizia, Giuseppe Liberato, Sergio Lieto, Francesco Loverso, Antimo Maddaloni, Francesco Maiello, Michele Maiello, Vincenzo Maiello, Vincenzo Maiello, Nicola Maietta, Stefano Maietta, Vincenzo Maietta, Alessandro Mandarino, Vincenzo Mandarino, Giuseppe Mandato, Francesco Marchesiello, Gaetano Marino, Angelo Marotta, Pio Martina, Alfonso Martiniello, Alfonso Massaro, Emilio Massaro, Andrea Mastroianni, Michele Mazza, Antonio Mazzarella, Corrado Melito, Antonio Merola, Antonio Mezzacapo, Sebastiano Minutolo, Francesco Moschetti, Antonio Mortola, Giovanni Mundo, Anna Munno, Bruno Munno, Domenico Munno, Bartolomeo Musone, Francesco Nero, Domenico Nicolò, Francesco Nigro, Giuseppe Nigro, Andrea Noli, Giosue' Oliviero, Raffaele Orefice, Maria Ovidio, Giacomo Palermo, Pasquale Palmieri, Agostino Palmiero, Vincenzo Patrone, Carmine Petroolo, Luigi Petroolo, Raffaele Piccirillo, Salvatore Piccirillo, Angela Piccolo, Angelo Piccolo, Raffaele Piccolo, Antonio Piro, Clemente Piscitelli, Giuseppe Pizza, Benito Politi, Sergio Pompa, Carmela Posillipo, Giuseppe Posillipo, Mario Ragozzino, Alfredo Raucci, M. Giuseppe Raucci, Giuseppe Russo, Gabriele Rispoli, Antonio Roviello, Gennaro Ruggiero, Gianni Russo, Michele Russo, Pietro Russo, Tommaso Russo, Vincenzo Russo, Vincenzo Sabatino, Giovanni Salvati, Giovanni Salzillo, Giuseppe Salzillo, Domenico Saputo, Michele Savastano, Nicola Scialla, Biagio Scotti, Michele Servillo, Vincenzo Sibona, Antimo Sorbo, Luigi Sorbo, Girolamo Speciale, Donato Stellato, Gaetano Stellato, Pasquale Stellato, Gaetano Tamburrino, Angela Tartaglione, Giuseppe Tartaglione, Vincenzo Tartaglione, Michele Tartaro, Girolamo Tescione, Giuseppe Tescione, Vincenzo Troise, Gaetano Trombetta, Raffaele Trombetta, Gennaro Valentino, Giuseppe Valentino, Tommaso Valentino, Pasquale Varletta, Nicola Varrone, Alessandro Vitale, Antonio Vootto, Giuseppe Zanni, Antonio Zarrillo, Raffaele Zarrillo, Michele Zimbardi, Francesco Zippo

Operatori Mettifette 1980

Autoemoteca
dono ad Avis 2007

Festa in Bakery
Napoli Campione d'Italia 1987

Family Day 1993

Family Day 1993

Primo negozio Barilla in strada Vittorio Emanuele 252 Parma

Negozio Voiello via Nisco Napoli 1930

Formati Voiello 1956

confezioni tipo

DITTA GIOVANNI VOIELLO

MOLINI E PASTIFICI - s. r. l.

Sede Sociale: TORRE ANNUNZIATA TEL. 821066

Pubblicità Voiello 15 novembre 1961

COMUNICATO **VOIELLO** COMUNICATO

«VOIELLO» — LA MIGLIORE PASTA DI NAPOLI — rinnova la garanzia che il suo prodotto è genuino ed immune da qualsiasi elemento estraneo ed è prodotto esclusivamente da semola di grano duro selezionato.

Chi mangia "PASTA VOIELLO" acquista salute.

Prezzi di vendita al dettaglio della «PASTA VOIELLO»:
in pacchi da 1 kg. (un reale kg. di pasta) L. 220
sciolta e per qualsiasi quantitativo . . . . » 210

Richiedete però la «PASTA VOIELLO» sciolta solamente presso quei negozi che detengono ed espongono un cartello di garanzia che la ditta VOIELLO rilascerà agli esercenti che si impegnano a consegnare — a richiesta dell'acquirente — la genuina

PASTA VOIELLO - LA MIGLIORE PASTA DI NAPOLI

Informazioni: *Ditta GILBERTO PALMIERI, c. Dante 40, tel. 470-225*

Pubblicità Voiello 1980

Campagna pubblicitaria
Voiello bronzo gentile 1981

Campagna pubblicitaria
Voiello grano Taganrog 1983

“Come sei finito nel canale?”

“Non sono finito, mi ci hanno fatto cadere.”

“Ma che dici?” replicarono in coro.

“Una sera entrò in fabbrica il marito di una delle donne della mia squadra al confezionamento. Con una vecchia millecento ammaccata superò con una scusa la sbarra all’ingresso, fermandosi proprio all’altezza della porta del capannone. Scese sbattendo lo sportello, aprì la porta a saracinesca e urlò come un ossesso verso di me: *Sentimi bene, mia moglie non deve timbrare il cartellino al marcatempo degli uomini! Mai più, mi hai capito? Guarda che te la faccio pagare!* In quell’istante con le sue urla entrò nel capannone anche una folata di vento gelido. *Chiudi subito quella porta!* – gli intimai – che la pasta si cannea! Chiudi e vavattenne!”

“Eri preoccupato più per la pasta che non per le sue minacce?”

“Ma quelli erano ziti, ragazzi, non scherziamo!”

“Vabbè, e come finì questa storia?”, chiese Tescione mettendosi seduto a gambe incrociate.

“Niente. Com’era venuto quello se ne andò. La notte, quando smontai dal turno, si scatenò un temporale che allagò la strada, qua fuori era un acquitrino. Mi avviai piano piano con la Vespa verso San Nicola. Era buio pesto, non si vedeva a un passo, a un tratto sentii sulla schiena un colpo di bastone, non saprei dire se fosse di un ramo staccatosi per la tempesta o altro. E mi trovai giù, io e la Vespa dentro il canale.”

“Eroismo di un caposquadra!” commentarono tra il serio e l’ironico i compagni.

“Eh sì, la pasta prima di tutto! Se si cannea io mi sento male, come mi venisse un’allergia alla pelle”, rispose Ianniello, e aggiunse col tono di chi stesse rivelando un segreto: “La pasta si tocca. La qualità è nelle mani di chi sta sulla linea”.

La signora Carmela, detta “‘a creatura”, si avvicinò con bicchieri di carta e caffettiera. “La qualità comincia dalle pulizie, signor Ianniello, se non c’è igiene non c’è la qualità!”, esclamò sicura del fatto suo.

Lavorava con la ditta delle pulizie sin dai primi giorni del pastificio, Carmela, sensibile come una donna, forte come un uomo. Sempre nella sua tuta blu macinava chilometri dalla mattina alla sera e racco-

glieva le confidenze di tutti perché la sua semplicità era disarmante e induceva chi le parlava ad aprirsi.

“Non mi avete mai fatto sentire come una dipendente di una ditta esterna”, disse ai ragazzi, “Vi ho portato un po’ di caffè, ecco qua.” “Adda passà a nuttata”, mormorò versandolo nei bicchieri di carta.

“Certo la pasta innanzitutto, è vero, la qualità…”, blaterò Affabile con la sigaretta tra le labbra, “Ma ci stanno pure le macchine che non si devono fermare. È quello che faccio io come manutentore meccanico per tamponare in attesa che arrivino i ricambi dai fornitori a volte sono miracoli!”

“E dai Giovanni, mo’ non t’ allargare!”, replicò Tescione.

“Tu parli perché non sai. Una volta al secondo turno si bloccò la Hesser, cominciò a sputare a singhiozzo astucci tutti aperti.”

“Si era inceppata. Bastava fermarla e riavviarla, no?”

“Macché! Un ragazzo piangeva, ma piangeva sul serio, perché per pulire la macchina a fine turno aveva messo un peso tra le pinze, dimenticandolo lì. Quel peso aveva spaccato le quattro pinze chiudi-astucci. Un disastro”.

“Ma non ne abbiamo mai saputo niente.” osservò Ianniello.

“Infatti, non ho detto niente a nessuno, tantomeno a te che eri il caposquadra. Mi sono messo lì da solo, tutta la notte, con le braccia e il corpo dentro la macchina e ho saldato una a una le pinze con un supporto di ghisa. La mattina dopo, al primo turno, era tutto regolare.”

“Ma hai fatto una cosa non a norma Giovà!” insistette Ianniello.

“L’ho fatto per limitare i danni in attesa di ordinare i ricambi delle pinze, che richiesi con la motivazione ‘usura pinze’. D’altra parte prima o poi bisognava sostituirle, no?”

“Ma perché l’hai fatto?” chiese Tescione accendendosi la terza sigaretta col mozzicone ardente che gli prese dalle dita, “Per la ditta o per il ragazzo?”.

“Per il ragazzo e per la ditta. Guarda che è la stessa cosa”, rispose.

Il caffè fece un altro giro, Carmela riempì un unico bicchiere che si passarono di mano in mano.

“E il fermo della caldaia alla centrale termica non ve lo ricordate?” esplose Crocco rompendo la pausa. “Una cellula fotoelettrica andò in corto. Un componente piccolo così, quasi insignificante, tene-

va in mano quel giorno tutta la produzione. Non avevamo il ricambio, mandammo subito Michele 'il trovaroba' a comprarlo. Fa' presto gli disse Levrieri, che qui si ferma tutto!"

"Beh e allora?" replicò Tescione.

Domenico Crocco, primo elettricista alla SAEF, poi nominato manutentore elettrico, si scorciò lentamente le maniche del maglione a quadroni che aveva indosso, scostò con le mani i compagni che aveva a fianco, come per farsi largo, si alzò in piedi e allungando il busto, il capo e l'indice verso Tescione, proseguì: "E allora? Tu mi dici allora? Amico del sole, realizzai sotto la mia responsabilità un bypass che permise alla caldaia di riprendere a funzionare, e rimasi incatenato lì dentro, nella centrale, a controllare quei fili fintanto che nel pomeriggio Michele non portò il pezzo".

"Te lo aveva chiesto il direttore, non è così?"

"No", replicò Crocco con una punta mista di orgoglio e polemica, "Nessuno me lo aveva ordinato, il direttore era stato informato solo del fermo della caldaia. Quello che dovevo fare lo sapevo io, quello era il mio mestiere."

"E bravo Mimmo, però a te dovevano dare una medaglia, e anche a Giovanni!" commentò qualcuno dal gruppo.

"Una medaglia? E perché mai? Noi è così che sappiamo lavorare".

"Però sei stato premiato in un altro modo, con la complicità del direttore che chiuse un occhio, vi ricordate ragazzi?" intervenne Roviello. "Quando uscì dal catalogo Voiello la pasta 'chiocciolella', di cui lui andava matto, forzammo la Direzione per continuare a produrla ancora per un'ora per consentirgli di prendersi la sua quota mensile, eh Crocco?"

"Eh sì, è vero. Un ultimo pacco di chiocciolelle per me valeva assai più di una medaglia", rispose sospirando tra gli sghignazzi dei colleghi.

"Quante volte", osservò serio Pasquale Cirillo, "alla linea 5 le canne s'inceppano e io, strisciando a pancia giù sul tavolo per farmi spazio tra la pasta, le rimetto a posto?"

"Uhh, non si contano! Dovrebbero farti caposquadra Cirillo!" disse con ironia Tescione, mentre Acunzo annuiva cominciando a scapuzziare per il sonno.

"Vedrai che ti faranno presto", commentò Ianniello.

"Caposquadra delle canne!" esclamò ridendo di cuore Affabile.

"Caposquadra o no, per me la soddisfazione è vedere le canne ripartire ed entrare una a una perfettamente allineate nelle celle di essiccamento."

"Io invece ricordo il mio primo giorno di lavoro", esordì Tescione, "Da poco avevo finito la naia e cominciai qui che era direttore Fiorani. Mi mandarono di notte a pulire i residui di pasta corta sotto le buche dei silos, lo ricordo con un brivido nella schiena come fosse ora. Da solo, al buio, in un ambiente per me sconosciuto. Rimpiangevo le corvée che facevo da militare. Anzi, piangevo proprio, con tanto di lacrime. Tempo dopo fui trasferito al confezionamento e poi al laboratorio del controllo qualità, dove già lavorava Giuseppina. Ora controllo i nostri *copacker* e ne sono fiero. Per loro io sono il signor Barilla…"

"Dalle stalle alle stelle", commentarono.

"È questa la mia medaglia, non poteva essere più bella" replicò.

Mentre le donne riposavano addossate a una parete, l'una col capo appoggiato sulla spalla dell'altra, nell'angolo opposto della sala, Raffaele e Pasquale si giocavano la loro ennesima partita a carte.

Raffaele aveva sempre le carte vincenti e Pasquale bestemmiava.

Sembrava proprio la scena del presepe napoletano dove, davanti all'osteria vicino alla grotta, indifferenti alla natività, trovi sempre i due giocatori di scopone.

Si faceva l'alba.

Il lunedì l'attività fu sospesa, tornarono tutti alle proprie case, si procedette a verificare lo stato degli impianti.

Il martedì alle 5 del mattino il primo turno riprese regolarmente l'attività. Non ci furono assenti.

Con il direttore, Roviello e Levrieri si misero in contatto con Albino Ivardo Ganapini a Parma, il Responsabile dell'ufficio Presidenza ed assistente personale del sig. Pietro, per proporre d'inviare aiuti in Irpinia. Con il sig. Pietro in testa, da Pedrignano seguivano con straordinaria partecipazione l'evolversi della situazione. D'intesa con la Protezione Civile del commissario Zamberletti, decisero di costituire

un'unità di crisi e inviare subito a San Mango del Calore una prima motrice con casse di pasta e prodotti alimentari, cui seguì dopo pochi giorni una spedizione composta da sette uomini, tra i quali c'erano Giovanni Affabile e lo stesso Roviello, con cinque autoarticolati carichi di aiuti, cinque container da adibire ad abitazione, cinque bagni chimici e una cucina da campo.

Fu un'impresa risalire con quei mezzi le strade tortuose e infangate di una regione remota, tragicamente sconnessa dal resto del Paese. Il freddo pungeva fin dentro le ossa, avanzavano incontrando gente che si aggirava con lo sguardo perso tra le macerie coperte dalla neve.

Con le gru del Comando dei Vigili del Fuoco, il supporto del Corpo forestale degli Abruzzi e la costante assistenza del sindaco Sabato Giannitti quegli uomini riuscirono a mettere in piedi il villaggio Barilla ai margini del cuore devastato di San Mango, destinato a piccoli esercizi commerciali.

"La solidarietà umana è testimonianza, noi sette siamo qui, muti davanti a questo disastro, non ne abbiamo di parole, né servono. Serve poter cucinare al più presto un pasto caldo", comunicò Roviello per telefono a Ganapini. "Andate avanti", gli rispose all'altro capo del telefono, perché questa era la volontà del Presidente Pietro Barilla.

La ricostruzione si avviò lentamente intorno a quel villaggio. Roviello e compagni ancora per un po' fecero la spola con San Mango, il pensiero di molti colleghi era con loro, con quella gente che aveva perso tutto tranne la dignità.

Venne Pasqua, la natura, le cose quotidiane riprendevano il loro ciclo, e si riprese anche l'abitudine che avevano da ragazzi di ritrovarsi la domenica mattina in città fuori al bar Buffolano.

Alcuni si radunavano in piazza con le bici da corsa per fare un giro a San Leucio o fino alla Piana di Monte Verna, dove si produceva il latte Matese nelle tipiche buste a forma di piramide.

Sotto il portico potevi vedere Raffaele e Pasquale giocare ostinatamente a carte. Ma questa volta, con la Pasqua, le carte migliori le aveva in mano Pasquale.

Molti di quei ragazzi sostennero poi il gruppo Avis costituito nel 1990 dal collega Loverso. Il primo anno vi furono dallo stabilimento

di Marcianise 135 donazioni di sangue, e il secondo 350. Nel 2007, con il contributo dell'azienda, fu donata al gruppo un'autoemoteca con tutte le attrezzature necessarie.

Comunità è la parola giusta, aveva detto Raffaele. Comunità nelle relazioni positive, improntate alla fiducia, che fanno camminare la fabbrica oltre ogni difficoltà.

IX

VOIELLO PER SEMPRE

“Le *Marille* sono un’opera d’arte, su questo non si discute”. Carlo Mora, il tecnologo cresciuto tra le macchine di Parma, non ammette altri giudizi né critiche. Aveva spiegato lui a Giugiaro i processi di produzione della pasta, come si forma, come si curva, come si essicca. E lo stilista delle automobili aveva preso nota sul suo block notes quadrettato, senza dire una parola, concentrato come uno scolaro a una lezione difficile.

Il 18 novembre 1983 furono lanciate le *Marille*.

“Giugiaro dall’auto al maccherone”; “Dalla sua matita è uscito un prodotto inatteso, una nuova forma di pasta”, annunciavano i giornali.

La *Marilla* era una doppia onda che richiamava il mare e il simbolo dell’infinito, con una superficie liscia all’esterno per il palato e ruvida all’interno per assicurare maggiore presa ai sughi.

Era maledettamente difficile produrre quella pasta.

Raffaele diceva che era bella a vedere, callosa al palato, ma piuttosto fragile nella giuntura della doppia onda. Gli scarti erano notevoli, i costi di produzione anche.

Sulla linea 1 di Marcianise, quella storica della produzione Voiello, si fecero le prime prove e dalle lucenti trafile di bronzo prese forma la prima *Marilla*, risultato di una vera e propria ingegneria di precisione applicata alla produzione. Poi fu affidata in produzione prima ai *copacker* Senatore di Cava dei Tirreni e Paone di Formia, quindi allo stabilimento di Matera.

Giugiaro disse di aver potuto “mangiare le sue linee”, e che la pasta da arte era divenuta scienza.

A cento anni dalla nascita del pastificio Voiello, con i migliori grani pugliesi, la speciale trafilatura in bronzo e la lenta essiccazione, con l’esperienza dei pastini di Marcianise e anche grazie al supporto di tecnici come Carlo Mora, la pasta col marchio napoletano cominciò a moltiplicare i suoi formati su sei linee di produzione.

Agli inizi degli anni ’80 si passò da 40 a 96 diversi formati fino ad arrivare a 104, riportando in vita quelli che avevano fatto la storia del pastificio di Torre Annunziata e ora riprendevano a saturare il deposito di San Nicola La Strada: *Fusilli, Perciatelli, Mezzani, Ziti, Mafaldine, Tofarelle, Bucatini, Eliche, Lasagnette, Trenette, Vermicelloni, Lumachine, Linguine, Penne piccole e grandi, lisce e rigate, Tortiglioni, Farfalloni, Candele, Mezze maniche e Rigatoni, Orecchiette e Capellini*, e poi un’infinita varietà di pasta corta. Una poesia già solo nei nomi. Oltre naturalmente all’orgoglio della casa: gli spaghetti, 102 per il pesce, 104 per la carne o la carbonara. Al punto che Pasquale D’Andrea, addetto alle presse, ai più era noto come “’o fioraio” perché diceva che da quelle trafile la pasta usciva come le rose.

Nel 1987 fu decisa l’incorporazione di SAEF nella società *Antico pastificio Giovanni Voiello.* Da quel momento e fino al 1994 lo stabilimento di Marcianise, pur continuando a produrre anche paste col marchio Barilla e fette biscottate del Mulino Bianco, prese l’anima e il corpo dell’antico pastificio di Torre Annunziata: la “grande pasta di Napoli dal 1879”, quella che Marisa Laurito cominciava a raccontare con la sua speciale simpatia negli spot alla tv.

Al culmine del successo Marisa vinse l’Oscar della Pubblicità e nel 1992 passò il testimone a Lucio Dalla che, con le toccanti note di Caruso sullo sfondo notturno del golfo, cantò l’anima mediterranea ed emotiva che quella pasta evocava.

La confezione stessa cambiò abito, indossando l’elegante pacco rigatino con le coste blu verticali su sfondo bianco: impeccabile e di classe come gli abiti gessati della manifattura sartoriale napoletana. E poi, dal 1991 al 1994, la scritta bianca Voiello sulle maglie azzurre del

Napoli Calcio, che con Zola, Ciro Ferrara, Fabio Cannavaro, rivaleggiavano con quelle porpora della Roma di Liedholm, Falcao e Conti con la scritta Barilla.

Ma non era solo marketing.

Dietro la forte spinta alla cura dell'immagine e alla pubblicità c'era una rigorosa strategia industriale che, anche con la costituzione della nuova società Voiello, puntava decisamente a riorganizzare la struttura Barilla nel Sud.

"Barilla Sud" era il nuovo nome della *Pastifici meridionali* di Foggia che incorporava il *Pastificio Virgilio Costa* di Cagliari e i *Pastifici Quinto E Manfredi* di Matera. Nell'85 nasceva a Melfi il modernissimo stabilimento per i prodotti da forno. Il mulino Basile di Altamura veniva trasformato in *Società generale di macinazione* e incorporava la Termoli e la Saini di Ferrara: una subholding Barilla in grado di centralizzare gli acquisti di grano duro fornendolo a tutti i mulini interni ed esterni del gruppo.

La società Voiello aveva la sua sede amministrativa e commerciale a Napoli già dal 1976 in un elegante ufficio di via Amerigo Vespucci, successivamente trasferito nel modernissimo Centro Direzionale, appena realizzato sulla base degli avveniristici disegni dell'archistar giapponese Kenzo Tange.

Lì sedeva Teodoro, il commendatore, figlio di Giovanni e fratello di Attilio. Era il presidente, nonostante nel '75 avesse ceduto la sua società.

Lì c'era lo staff commerciale, erano in dodici con l'amministratore dottor Nervegna, giovani rampanti e capaci. Qualcuno, più anziano, veniva dallo storico stabilimento di Torre Annunziata. Qualcun altro aveva lavorato nel mitico magazzino di via Nisco nel centro elegante di Napoli. Qualcun altro poi, come Maurizio Troncone e Annalisa Abbate, alla chiusura della società, avrebbe scelto di trasferirsi a Parma.

La gestione operativa delle attività restava comunque nelle mani del management di Marcianise, che coordinava anche i *copacker* Senatore, Pallante, Paone, mentre la Direzione di Pedrignano si riservava le strategie e il controllo.

La rete commerciale, mantenutasi negli anni, era assicurata da sei capi area e agenti, e una serie di depositi esterni disseminati in Italia con altro personale. Cinque dipendenti con un addetto al controllo produzione erano dedicati al grande deposito di San Nicola La Strada a poca distanza dallo stabilimento. Una forza vendite fatta dell'esperienza degli anziani e dell'entusiasmo dei più giovani, che agiva indipendentemente e in parallelo alla rete dei venditori dei marchi Barilla e Mulino Bianco.

Mitici e indimenticabili quegli anni '80, a detta loro.

In quegli uffici di via Vespucci era avvenuta in gran segreto la scelta del nome *Marille*. La Direzione di Parma aveva imposto il silenzio, nessuno in azienda doveva sapere del nuovo formato prima del suo scoop sui giornali.

"La scelta del nome fu fatta attraverso un sondaggio tra di noi voluto dall'allora amministratore Nervegna, uomo di fiducia del signor Pietro", ricorda Fulvio Mingione. "Ci sottopose tre o quattro nomi, ricordo solo Marilla e Ondina perché mi colpirono. Ero indeciso, ma a maggioranza votammo Marilla. In quei giorni mi nacque la mia unica figlia, le diedi Marilla come secondo nome".

Aveva più di settant'anni Teodoro, veniva in ufficio per firmare i documenti. L'auto aziendale lo prelevava all'hotel Britannique e lo riportava nel tardo pomeriggio. Viveva la sua rassegnata vita di separato ormai troppo avanti negli anni per ricominciare, dopo che la moglie, la ricca principessa Pignatelli, proprietaria della loro bellissima villa di Posillipo, lo aveva messo alla porta accusandolo di non aver cacciato gli attributi per contrastare la cattiva gestione dell'azienda da parte del fratello Attilio.

Ma la domenica mattina Teodoro si recava puntualmente a Posillipo a trovare la famiglia, bussando alla porta coi piedi, perché le mani erano impegnate nel portare loro una grande guantiera di dolci. A tavola provava a raccontare qualche storia dell'illustre padre, ma i figli non amavano seguirlo.

In ufficio si limitava a firmare gli assegni per i fornitori e a onorare gli impegni di rappresentanza. Si accontentava della rendita che riceveva dal rispetto che gli portavano quei suoi diretti collaboratori.

Sulla scrivania, quella di mogano anni ‘20 che era stata del padre, teneva due calendari da tavolo: uno per l’anno in corso, l’altro dell’anno precedente. Forse perché da quel confronto, giorno dopo giorno, si sentiva confortato nella continuità, in una vita che di discontinuità gliene aveva riservate troppe.

Teneva maniacalmente alla propria firma, e si allenava a provarla e riprovarla sul suo taccuino. Forse nel tentativo di riconoscervi lo stile asciutto e preciso del padre? Chissà.

Doveva sentire nelle vene le sue origini Teodoro, una storia che veniva da lontano, i cui elementi sono incerti e si perdono nella leggenda.

Secondo una tradizione pare scorresse sangue svizzero nelle sue vene. Forse da qui la cura maniacale della sua firma?

Ai primi dell’800 a Napoli si formò effettivamente una colonia di tecnici stranieri, svizzeri, francesi, inglesi, che contribuirono alla costruzione della prima ferrovia in Italia, la Napoli-Portici inaugurata nel 1839, e dopo pochi anni estesa fino a raggiungere Torre Annunziata e Castellammare.

La progettazione, così come il capitale, erano francesi, il materiale rotabile inglese. Secondo una versione, ingaggiato dalla compagnia francese Dubois, alla realizzazione della ferrovia vi lavorò August Vanvittel, figlio di Theodor, nativo di Thun. A Torre Annunziata August conobbe Rosetta Inzerillo, figlia di un piccolo pastaio. Per amore lasciò le officine ferroviarie di Pietrarsa e si ritirò con lei a far pasta nella piccola bottega del suocero.

Ebbe sette figli, morì nel 1857. Nel 1862, con l’unità d’Italia, il cognome sarebbe stato italianizzato in Voiello dal figlio secondogenito, Teodoro, che, in quella stessa bottega avrebbe continuato con successo, l’attività del padre, fino a fondare poi l’opificio di contrada Maresca.

Lui, il nipote, il Teodoro degli uffici di via Vespucci, ne portava lo stesso nome. Giovanni, suo padre, aveva solo diciassette anni quando Teodoro costruì lo stabilimento che avrebbe fatto la storia della pasta napoletana.

Il segreto di quel successo era nel clima di Torre Annunziata, stretta tra il mare e il vulcano. Ma anche nello speciale grano *Taganrog* che Giovanni andò a prendersi in Russia.

La rivoluzione di ottobre esaurì poi quella fonte e i grani migliori furono cercati in America.

Negli anni tra le due guerre la produzione continuò a crescere: in quel tempo a via Maresca vi lavoravano almeno trecento persone e tanti altri nell'indotto. Dopo la guerra cominciò però un lento declino che coinvolse l'intera città e i suoi centoventi piccoli pastifici che si spensero uno a uno.

A Giovanni Voiello sarebbero servite ingenti somme per investire in un ammodernamento di impianti e strutture che il tempo aveva fermato a prima della guerra.

Barilla avrebbe infine ripreso in mano il filo di quella storia per tenderlo fino al 1987, a rifondare quell'azienda in cui, con la tradizione di Voiello, confluiva ora la dote portata dalla SAEF di Marcianise.

Poco importa sapere quanto sangue svizzero scorresse nelle vene di Teodoro Voiello.

Importa di più che vi fosse stata una bottega da cui cominciare, proprio come era accaduto 140 anni fa' col negozio di Pietro Barilla *senior* nella strada Vittorio Emanuele a Parma: da un primo passo nasce un viaggio di mille miglia, recitava duemila anni fa un detto di Lao Tzu, il saggio cinese.

Importa di più che nel DNA vi fosse stata la passione e l'amore di una donna torrese.

Importa di più che, nonostante la perdita dell'azienda, la tradizione di quell'arte continuasse e che il nipote Teodoro amasse ripetere "Voiello risorgerà sempre".

Il 31 dicembre 1994, l'anno successivo alla scomparsa di Pietro, la società *Giovanni Voiello Antico Pastificio* e la *Forneria del Sole* furono poi incorporate per fusione nell' unica società *Barilla Alimentare*.

La perdita di quel nome fu vissuta con dispiacere, quasi come una perdita d'identità, come se la tradizione che aveva legato Marcianise ai fasti di Torre Annunziata fosse stata improvvisamente recisa. Perché per loro quella era diventata "una catena ormai che scioglie il sangue *dint'e 'vvene*", come cantava Lucio Dalla. Tanto che ancora oggi a Marcianise continuano a chiamare Voiello quello stabilimento.

Finita l'epopea degli anni '80 con le sue vele gonfie e l'entusiasmo di uno sviluppo illimitato, bisognava ora fare i conti con i mutamenti del mercato e con i costi di struttura che chiedevano una necessaria riorganizzazione.

Il retail stava profondamente cambiando dovunque, ridisegnando le abitudini di acquisto dal Nord al Sud, in Europa come in Italia. Chiudevano nei quartieri le piccole rivendite di prossimità e dilagavano ovunque le grandi catene degli ipermercati e degli hard discount.

Tra il 1991 e il 1996 una crisi economica strisciante, senza uno shock che l'avesse annunciata, attanagliò il Paese, le cui debolezze furono messe a nudo dall'effetto congiunto di una recessione internazionale, della svalutazione del 25% della Lira, cui si aggiunse, con la fase di tangentopoli, la crisi di credibilità dell'intera classe politica. Si prospettavano anni di sacrifici e di lavoro duro.

La Fiat, la Pirelli, la Stet, tra le tante aziende, davanti al crollo dei consumi dismettevano stabilimenti e personale. "Il crepuscolo dei grandi condottieri" lo definì Turani su *Repubblica*. Barilla sapeva di dover percorrere una strada in salita, ma riuscì invece a ridurre al minimo i costi umani dell'inevitabile ristrutturazione. Pochi mesi prima della sua scomparsa, Pietro, ormai ottantenne, aveva confessato: "una crisi economica di questa portata non l'avevo mai vista".

Il "lungo inverno dei consumi" era iniziato.

Il costo della confezione di pasta assumeva rilievo prioritario nelle preferenze di acquisto, e il prodotto Voiello ne subì il contraccolpo con una contrazione nelle quote di mercato fino quasi a dimezzare il proprio valore.

Senza toccare la qualità bisognava ora ridurre la differenza di prezzo tra i prodotti Barilla e quelli non di marca e contenere i costi ovunque fosse possibile: in soli due anni il canale commerciale degli hard discount aveva eroso già il 10% del mercato d'interesse dell'azienda.

Il mantenimento di una doppia rete di venditori, Barilla e Voiello, non era più sostenibile: serviva una forte integrazione tra vendita e logistica, serviva un unico venditore specializzato per tipologia di negozio, per gli ipermercati o per i negozi al dettaglio, un unico interlocutore per ogni cliente, un unico assortimento, un'unica consegna, una sola fattura.

Con la fine del 1994, nel quadro di una più generale ristrutturazione che vide la chiusura di tre stabilimenti tra i più vecchi e i più piccoli del Gruppo, gli uffici ex Voiello e il deposito di San Nicola vennero chiusi, la rete vendita e amministrativa smembrata. Per i dipendenti intervenne la Cassa Integrazione, ad alcuni fu data la possibilità di trasferirsi a Pedrignano.

La scomparsa di un faro come Pietro Barilla aveva certo rappresentato un ulteriore fattore di disorientamento.

Guido, divenuto Presidente, ammise l'anno dopo su *Gente Barilla,* il periodico aziendale, che qualcosa era profondamente cambiato: il vero cambiamento era che, "facendo le cose, prima c'era lui e ora non c'è più. Le decisioni che prendiamo ogni giorno non hanno appello. Non c'è più nessuno a dire che è giusto o sbagliato, uno al di sopra delle parti. Questo ha causato grande ansia e riflessione perché ci è venuto a mancare un punto di riferimento".

"Pietro mi mancherà", aveva scritto Enzo Biagi nel pezzo di apertura del periodico aziendale, "Per mestiere, e anche per curiosità, ho conosciuto tanta gente: poca, della sua umanità. Credo che il Signore non avrà dovuto chiedergli quello che ha fatto dei talenti che ognuno di noi riceve: ha fatto tanto bene, senza chiacchiere, senza gesti, senza clamore".

Quando il 16 settembre 1993 si diffuse la notizia della sua morte, nello stabilimento calò una cappa cupa, fatta di silenzi, angoscia e incertezza del futuro.

Filomena del confezionamento si era vestita di nero, come una vedova, come quando da ragazza aveva perso il padre elettricista.

"Dobbiamo fare qualcosa", diceva Raffaele a ogni collega che incontrava in quel mattino del 17 settembre. "Qui era di casa come a Parma, non sarà più come prima", gli rispondevano scuotendo la testa.

Salì in coro la richiesta alla Direzione di far celebrare una messa in fabbrica in contemporanea allo svolgimento dei funerali a Parma.

Ai piedi di quegli stessi scalini antistanti agli uffici della direzione, saliti da Pietro nella sua prima visita, fu celebrata una solenne Messa dai tre parroci di Marcianise.

Un popolo di dipendenti – l'organico dello stabilimento aveva ormai superato le 300 persone con l'indotto – con le proprie famiglie rese testimonianza affollando l'asfalto di quel piazzale sotto un cielo gonfio di acqua.

C'era invece il sole, con un clima quasi primaverile, il 4 dicembre, quando si svolse nello stabilimento la prima *Festa della famiglia.*

Dipendenti e familiari, oltre 500 persone, accolti dal direttore Riccardo Delfini, erano tornati ad affollare lo stabilimento soprattutto per ricordare il "signor Pietro". Nella sala mensa fu data la proiezione del film *Andiamo avanti*. Tutti seguirono con profonda emozione, a più di uno spuntò una lacrima quando, alla fine della proiezione, in sala scoppiò un applauso. Rosetta strinse forte la mano di Raffaele.

La pasta *Selezione Oro Barilla*, nonostante il regale astuccio azzurro bordato di spighe d'oro, tentò senza fortuna di proporre un prodotto di classe *premium* a un costo contenuto, ma al pubblico risultava priva dell'appeal della tradizione. Così a Marcianise riprese gradualmente a crescere la produzione Voiello, concentrandola però solo sui formati più popolari.

Ciò che in questo stretto passaggio della crisi più contava era mantenere vitale quel marchio con i suoi oltre cento anni e i suoi segreti: "una pasta tanto buona quanto difficile da produrre", come dice Claudio Sangiorgio, il tecnologo venuto da Matera insieme con alcuni altri valenti materani accolti, dopo la chiusura nel 2005 di quel sito, come uomini della stessa comunità e colleghi da sempre. Lì a Matera, città del pane, avevano accumulato grande esperienza sui formati speciali Voiello, come sulle particolarissime *Marille.* Sapevano che il rischio della "bottatura" era sempre in agguato, a causa dello spessore di quella pasta che per un'asciugatura omogenea richiedeva tempi bilanciati di essiccazione: un processo antico, che un tempo avveniva al sole e al vento di Torre Annunziata, e ora, nelle celle dinamiche, imponeva la giusta progettazione delle zone di passaggio della pasta e un monitoraggio attento per assicurare un delicatissimo equilibrio termodinamico.

Nel 2006, dopo la chiusura della *Bakery,* a Marcianise venne assegnata la missione di concentrarsi esclusivamente sulla pasta, col rilancio in particolare proprio dei prodotti Voiello.

Ci fu un evento a segnare questo passaggio: il 16 febbraio, sotto il tetto della nuova ala dello stabilimento, di cui era appena iniziata la costruzione, la Direzione volle organizzare un'allegra festa con i simboli e i colori del logo Voiello. Si divertirono spensieratamente, prima per la preparazione di un filmato celebrativo, poi mangiando insieme tanta buona pasta cucinata sui camion-cucina Barilla, oggi donati alle popolazioni delle Marche e dell'Umbria colpite dal terremoto. Lì dove, nello stabilimento di Ascoli che nelle prime notti di emergenza ha ospitato le famiglie dei dipendenti, si sono rivissute le stesse scene del 1980 a Marcianise.

Alla fine ci fu pure un regalo per tutti, che Raffaele conserva ancora tanto gelosamente, lui che fu anche premiato per essere il dipendente più anziano in servizio: la prima confezione di pasta speciale col nuovo abito blu con tanto di puntinatura, una padella, un CD e una maglietta con al centro il nuovo logo.

Pulcinella che non teme le mazzate era tornato, più allegro e vitale di prima. Un forte segnale di rilancio, una nuova sfida con 56 formati tra cui quelli più nobili della tradizione: *Paccheri, Schiaffoni, Calamari, Tofe, Mafaldine*, occhieggiavano dorati dalla finestra della nuova confezione, potevano spiccare ora sugli scaffali dei supermercati, impettiti come trofei da mostrare.

Una campagna pubblicitaria con uno spettacolare piatto di pasta su sfondo nero da cui saliva un filo di fumo danzante, quasi a evocare lo spirito di quella pasta, accompagnò quella ripresa: "Più che una pasta, una filosofia di vita" era il messaggio. Il trionfo dell'arte pastaia, la pasta come scultura, sapore e bellezza fusi insieme.

"Voiello risorgerà sempre", era stata la profezia del vecchio commendatore Teodoro.

X

I TRENI DI MARCIANISE

Per una strana coincidenza, la storia di Marcianise è divisa simmetricamente in due epoche: i 25 anni della Barilla di Pietro e i 25 dell'era di Guido, Luca e Paolo fino all'oggi. Giusto 50 anni, gli stessi che compie lo stabilimento di Marcianise, attraversati nella turbolenza di un cambiamento epocale del mondo, sempre mantenendo saldamente la rotta, andando avanti con coraggio, come aveva raccomandato Pietro, per una missione cominciata 140 anni prima.

Con la crisi del 1993 si aprirono gli anni del cambiamento, proseguiti verso il terzo millennio, con le sue incognite messianiche, quelle portate dal timore del *millennium bug,* dalla globalizzazione spinta e dall'introduzione dell'euro. Un nuovo millennio, un anno zero, che si aprì drammaticamente con l'attacco alle Torri gemelle e con l'incertezza che avvolgeva il pianeta e non lasciava vedere l'orizzonte.

L'azienda era cresciuta, ma, come ripeteva Guido, era troppo grande per un mercato domestico che si saturava, e troppo piccola per competere nel mondo con le potenti multinazionali. La nuova strategia richiedeva una necessaria svolta che coniugasse i valori che avevano fatto grande l'azienda di Pietro con la triplice linea di una decisa internazionalizzazione, dell'innovazione nei prodotti e della polarizzazione di ogni attività al conferimento di "più valore per il cliente". Che per la Gente Barilla voleva dire massima efficienza, eliminazione di ogni spreco e diseconomia, altissimo rispetto degli standard di qualità e di processo da parte di tutti gli stabilimenti. E per Raffaele e i suoi compagni significava più impegno e anche disponibilità ai sacrifici.

C’era in particolare una parola che lui fece sua e come un mantra ripeteva a se stesso, al figlio ormai maggiorenne, e ai suoi della squadra: responsabilità. “Bisogna saper rispondere”, diceva scuotendo la testa.

Anche alle RSU glielo ripeteva: “voi siete quelli che più di tutti noi dovete saper rispondere”.

“Ma a cosa? Che diamine vuoi dire, Gramola?” gli chiese una volta, un po’ seccato, uno del sindacato nel bel mezzo di un’assemblea in sala mensa.

Lui non si scompose, si fece avanti tra i camici bianchi e replicò che bisognava rispondere a tutto, ai tempi che cambiano, alla posta elettronica, al telefonino di cui nessuno più poteva fare a meno, agli sms, alla spesa in euro, e ai treni che passano. Che questa era la responsabilità: rispondere appunto. A tutto. Al cambiamento, alle rivendicazioni dei lavoratori come a ciò che l’azienda chiedeva, agli orari, ai nuovi ritmi di lavoro, alle mansioni. Perché solo i morti non rispondono, disse, né prendono i treni.

Tra il 1996 e il 1998 lo stabilimento fu impegnato in una nuova sfida: la produzione di pasta per penetrare il crescente mercato degli Stati Uniti.

Una produzione che, seppur limitata a soli 15 formati, richiedeva confezioni particolari pesate in libbre e non in grammi, semole additivate con vitamine, successivamente anche arricchite con Omega 3. Ma soprattutto richiedeva flessibilità operativa, dal momento che i volumi si aggiornavano in crescita di settimana in settimana col filo diretto col direttore delle vendite in USA, coinvolgendo e coordinando anche gli stabilimenti di Matera e Foggia.

Anche grazie a quella capacità di risposta, nel 1999 si apriva nel Stati Uniti il primo stabilimento Barilla ad Ames nello Iowa.

Il 2002 fu l’anno in cui l’azienda fece il record di volumi di pasta venduti, e per questo motivo nell’integrativo aziendale di gruppo del 2003 fu richiesta l’adozione di un modello organizzativo a ciclo continuo per tutti gli stabilimenti pasta, come sin dalla nascita nel 1999 era stato adottato per il nuovo stabilimento di Foggia.

Per Marcianise si presentò un'opportunità da cogliere al volo, un treno in corsa che passava da quella stazione e sul quale salire per assicurare un futuro allo stabilimento. Perché ciclo continuo significava, così come era sviluppato in Barilla, occupazione aggiuntiva e volumi di pasta.

Fu all'uscita dalla sede casertana di Confindustria, dopo un lungo incontro con le RSU, che si gettarono le premesse di quel decisivo accordo e di quelli che seguirono dopo.

Fu davanti al banco di una pizzeria al taglio, dove la delegazione aziendale si soffermò con alcuni dirigenti della RSU, uscendo finalmente dai ruoli che il tavolo imponeva.

Luigi Barili, responsabile delle relazioni industriali di gruppo, fermandosi con alcune RSU commentò il sapore eccellente di quella pizza. Forse l'impasto? Ma anche il pomodoro e la mozzarella di quella terra facevano la differenza. Poi offrì la birra e fece cenno loro di avvicinarsi. "Ragazzi volete un consiglio?" sussurrò col boccone ancora in bocca. "Non perdete questo treno perché rappresenta l'occasione giusta di rilancio per Marcianise. Fidatevi di me che ho iniziato a lavorare qui come responsabile di produzione. Anche se sono della provincia di Parma, per me Marcianise è stata una scuola di management, e continuo a sentirmi uno di voi. Fidatevi".

Qualcuno doveva averglielo riferito a Raffaele quando in assemblea aveva parlato di treni che passano.

Il 16 marzo 2004 negli uffici di Matera l'amministratore delegato della divisione Pasta Meal tenne una riunione con Desiati e Fiorenza, il nuovo direttore e il responsabile del personale del comprensorio Marcianise/Matera. Fu trasferito loro con estrema franchezza un messaggio: "Così non c'è futuro: o produciamo gli stessi volumi di pasta con la metà delle persone, oppure con lo stesso numero di persone dobbiamo produrre il doppio."

Toccava agli uomini decidere con la forza degli argomenti e dei progetti. Marcianise partiva obiettivamente avvantaggiato sia per la buona predisposizione verso il ciclo continuo delle RSU, sia per il vantaggio logistico e anagrafico rispetto a Matera. Ma serviva una rivoluzione organizzativa e un solido progetto che la sostenesse.

Il 27 marzo, di sabato mattina, Desiati convocò nel suo ufficio il responsabile produzione, il responsabile manutenzione e il capo del personale per un'inusuale riunione a porte chiuse.

La sera prima aveva chiesto a Giuseppina Argenziano, la sua assistente, di far arrivare per l'indomani dei panini e delle bibite per quattro persone a ora di pranzo. Con la sua consueta riservatezza, Giuseppina eseguì il compito senza fare domande.

Grazie a quei panini la riunione andò avanti per dodici ore, senza che staccassero un attimo. Nessun di loro ricordò poi che sapore avessero e come fossero farciti. Si limitarono a telefonare a casa e a comunicare alle loro donne, senza dare spiegazioni, che non sarebbero rientrati se non a sera tardi. Andarono avanti bevendo caffè e masticando chiodi di garofano che Desiati cacciò dal cassetto della sua scrivania: "Hanno proprietà energizzanti", diceva loro, "Stimolano la circolazione e aiutano a vincere la spossatezza. E sono anche afrodisiaci".

La posta in gioco era alta, e in quella stanza i quattro sentivano la responsabilità calare sulle loro teste intorno al tavolo su cui stavano preparando la prima bozza del progetto che avrebbe ridisegnato lo stabilimento.

Fuori di quell'ufficio i rumors erano tanti, tutti si chiedevano cosa stessero facendo là dentro. *Cunziglio 'e volpi, rammaggio 'e galline, e*ra l'espressione che ricorreva di bocca in bocca: quando i furbi si riuniscono, è segno che stanno complottando a danno dei più deboli.

Ma era esattamente il contrario.

In quella riunione si decise che il ciclo continuo era la prima azione irrinunciabile; che si sarebbe dovuto riorganizzare il processo di confezionamento attraverso lo spostamento di alcune confezionatrici in modo da poter permettere il lavoro ad isole; che si sarebbero dovute aggiungere altre confezionatrici per garantire la massima flessibilità d'impiego delle macchine. E prevedere inoltre la riorganizzazione del reparto di produzione in modo da poter operare con un organico di due operatori ogni tre linee, anticipando così la ricaduta occupazionale nel caso queste fossero state aggiunte.

Tutto ciò avrebbe permesso una maggiore efficienza e capacità produttiva.

E i numeri erano questi: Marcianise produceva 440 tonnellate pro-capite anno. La realizzazione del progetto avrebbe consentito di portare la capacità produttiva a circa 120.000 tonnellate, raggiungendo un regime produttivo pro-capite di circa 710 tonnellate anno.

Il conseguimento di quest'obiettivo avrebbe richiesto, da una parte, la chiusura della Bakery di Marcianise e dello stabilimento di Matera; dall'altra lo spostamento da Matera di due linee produttive a Marcianise e una a Foggia.

Con la forza dei numeri stava nascendo quello che in azienda sarebbe stato chiamato "Progetto C", inteso come progetto Caserta, ma che loro scherzosamente soprannominarono subito "Progetto Zorro" e continuarono a chiamarlo così, perché esso incarnava le gesta delle poche persone che conoscevano l'identità del cavaliere mascherato che, come quel progetto, non bisognava ancora rivelare.

Il piano industriale era chiaro e articolato, e con qualche leggera variante fu validato dall'ingegneria centrale dell'azienda. Era la risposta al "così non c'è futuro", prospettato solo pochi giorni prima dall'amministratore delegato. "La risposta", come la chiamava Raffaele.

Ora bisognava coinvolgere quanto più possibile le maestranze attraverso i loro rappresentanti. Così Fiorenza convocò le RSU, e concordarono di partire subito con la formazione di commissioni tecniche paritetiche che, senza avere natura negoziale, avrebbero dovuto sviscerare la possibilità dei cambiamenti tecnici ed organizzativi necessari per riuscire a salire su quel treno che stava passando.

Il 22 giugno 2004 si arrivò alla firma dell'accordo con le RSU e i sindacati territoriali per varare un modello organizzativo dell'attività operativa a ciclo continuo strutturale sette giorni su sette, con la sola esclusione delle più importanti festività.

Quello stesso giorno vide anche la ratifica dei verbali tecnici, risultato del lavoro delle commissioni paritetiche che avevano concordato la realizzazione di una serie di interventi di riorganizzazione per la produzione, il confezionamento, la manutenzione e il controllo qualità: il ridisegno di Marcianise.

Nell'ottobre l'azienda comunicò ai sindacati nazionali e ai media la partenza del Progetto "C".

L'anno successivo, il 27 settembre, fu firmato l'accordo sindacale che impegnava l'azienda a un investimento di 40 milioni di euro, senza precedenti nella storia dello stabilimento. "Cosa fatta, capo ha", disse quel giorno Desiati tirando un sospiro di profonda soddisfazione.

L'accordo definì investimenti, nuova organizzazione, esuberi di personale e incentivi per l'uscita, ma soprattutto sancì quale dovesse essere il rapporto tra numero di uomini e tonnellate prodotte pro-capite. Un numero scritto sulla roccia, come le tavole di Mosè: 710 tonnellate, con un incremento di oltre il 60% per dipendente.

Intese fondate sulla maturità delle relazioni industriali, costruita a Marcianise sin dall'accordo che fu scritto a mano alle tre di notte del 20 dicembre del 1979, quando all'indomani del riacquisto dalla W.R. Grace operato da Pietro Barilla, si istituì la mensa aziendale e, fermo restando il ciclo lavoro su sei giorni, fu introdotto l'orario di lavoro a 44 ore settimanali e gettate le premesse per giungere, tra i primi in Italia, al limite delle 40 ore.

Un accordo innovativo che, come quello giunto 25 anni dopo nel 2004, riducendo gli orari settimanali dei lavoratori, aveva consentito maggiore occupazione in un territorio afflitto da tassi di disoccupazione sempre elevati. Segno di una continuità industriale che, oggi come allora, è tesa sempre a coniugare gli obiettivi aziendali con l'attenzione alle persone e ai loro bisogni.

A Marcianise il treno lo avevano preso, sembrava il Frecciarossa disegnato da Giugiaro, dalle cui linee erano nate le *Marille* 20 anni prima.

Al lavoro delle commissioni parteciparono Marco Grimaldi, Giuseppe Zanni e Bruno Fiorenza. Dall'altra parte i componenti delle RSU: Pasquale De Sivo, Luigi Iodice, Stefano Maietta, Gaetano Marino, Michele Mazza e Tommaso Valentino.

Uomini che, accomunati oltre i ruoli dalla capacità di farsi carico della responsabilità verso le persone, l'azienda, il territorio, si adoperarono per consentire a quel treno di fermarsi alla stazione di Marcianise.

XI

LA FORNERIA VA

Vi sono storie che bisogna raccontare dalla fine.

Alle 16.33 del 22 dicembre 2005 uscì dalla forneria l'ultimo filoncino, poi si fermarono le macchine e quel cuore smise di battere. Ma quello che sembrava essere un brutto giorno fu trasformato in un giorno di festa.

Alle 16.33 esplose nel reparto un fragoroso applauso. Con quel gesto operai e capi intesero ringraziare tutti coloro che lì, per trent'anni, avevano contribuito all'affermazione delle fette biscottate del Mulino Bianco. Ma anche esprimere gratitudine a quelle macchine che avevano tanto a lungo abilitato il loro lavoro e con le quali avevano trascorso giorni e notti, sabati e domeniche. E riconoscenza a un'azienda che, davanti a una seria ristrutturazione, non mandava nessuno a casa.

Loro sapevano bene che ogni fine è un nuovo inizio, perciò si concessero una festa, cui furono invitati tutti, anche i tanti che da Marcianise erano passati ed erano poi cresciuti negli organigrammi aziendali.

Furono allestite tavole imbandite, spuntarono piatti, posate e bicchieri rossi, arrivò il vino, gli spaghetti aglio olio e peperoncino cucinati in grandi pentoloni messi su fornelli da campeggio, e dai forni furono tirati fuori padelloni di agnello, salcicce e patate. Arrivò il direttore con Fiorenza, cui donarono, bene impacchettato e imbalsamato, l'ultimo filone, oggi esposto nella vetrinetta del suo ufficio.

C'erano tutti, uomini e donne del pastificio e della forneria, ancora coi camici bianchi, accomunati senza distinzioni e con le loro mac-

chine nel rito di un mangiare che, come dicono da queste parti, fa rima con amare.

Qualcuno era più emozionato di altri.

Avevano gli occhi lucidi, e non per il vino, i pionieri venuti dalla Voiello di Torre Annunziata.

Marco Grimaldi, che negli ultimi anni aveva curato la qualità di quei prodotti, si allontanò per dare un ultimo saluto a quelle macchine, passando le accarezzò con la mano una a una.

La festa si andava lentamente spegnendo quando qualcuno si mise addosso un lenzuolo bianco e una maschera di Pulcinella, e con un fiasco di vino rosso in mano cominciò una tarantella.

Era l'incarnazione della pasta Voiello, in quella danza dionisiaca c'era tutto il passaggio al futuro di quelle persone.

"Quanta strada abbiamo fatto fin qui, Raffaele!", gli disse Gallo, il figlio di Domenico, appoggiandogli una mano sulla spalla. "Da domani sarai nella mia squadra alla pasta", gli rispose.

"Ne sono onorato. Giusto trent'anni fa chiuse la Voiello a Torre Annunziata, ma non ci fu nessuna festa, anzi. Ora papà che lavorava lì, tiene quasi settant'anni e si sente chiù guaglione di allora. Perché allora c'era la paura, ora c'è la fiducia."

Garatto si avvicinò, ancora con un piatto di salsicce in mano, e Gallo: "Uè, guagliò, domani anche tu sarai pastino nella squadra con me e Rafele!"

"Ne sono onorato", rispose anche Garatto con un leggero inchino di deferenza.

"Tu sei venuto in forneria nell'82, dopo di me, quando le cose cominciarono finalmente a funzionare bene", aggiunse riprendendo il filo della nostalgia. "Tu non hai conosciuto i casini dell'inizio. Iniziammo coi grissini e il pane grattugiato, ve li ricordate i grissini Raffaele? Poi le prime fette, quelle del Mulino Bianco, con le macchine che facevano i capricci. Da Parma venne Bernini, il pioniere di via Vittorio Veneto e di Rubbiano, a darci una mano, a correggere i difetti e le tarature delle macchine. Quello era un maestro, ma era anche uno di noi, e noi avevamo tutti una gran voglia d'imparare. Con lui io mi sono professionalizzato. Nell'89 raggiungemmo l'obiettivo dei 60.000 quintali di fette. Che squadra ragazzi! Ai tempi di Colandrea

capo della produzione eravamo diventati imbattibili sui tre turni. Forse era per la vicinanza fisica tra la produzione e il confezionamento che siamo diventati così affiatati: nessuno sulla linea poteva fermarsi e nemmeno rallentare, perché avrebbe danneggiato a catena il lavoro degli altri. Se la linea per qualche motivo si fosse fermata si sarebbero bloccati gli stampi, le fette sulle griglie si sarebbero bruciate, e avremmo dovuto toglierle a mano e far girare noi il nastro. All'inizio la corrente mancò più di una volta, ancora non avevamo il generatore. E tutti rispettavamo come un orologio le nostre pause, perché se uno si fosse permesso un minuto in più avrebbe costretto il collega a fare un minuto in meno. Ma anche perché i nostri capisquadra, tanto umani nel condividere con noi la fatica e i pensieri, erano pronti a starci addosso se qualcuno fingeva di lavorare ingannando i colleghi."

"Le pecore zoppe non meritano rispetto, su questo siamo tutti d'accordo", sentenziò Gallo.

"Ma no, la verità è un'altra, caro mio…" insinuò Garatto con uno sguardo malandrino.

"Come un'altra?" s'intromise serio Raffaele accigliando lo sguardo.

"La verità del nostro affiatamento era nel segreto del sabato sera…"

"Cos'è il titolo di un film?" domandò Raffaele, oscillando ripetutamente il polso della mano destra col pollice unito alle dita rivolte verso l'alto.

"No, capo, era la pizza …"

"Acunzo! Ma che gli facevi combinare a questi il sabato notte?" urlò bonariamente Raffaele strattonandolo per la manica del camice.

"Ma no, capo, non ti allarmare. La domenica mattina, prima di smontare, si faceva una pulizia straordinaria. E poi…"

"E poi?"

"Beh, quello era il premio di produzione", rispose serio.

"Ma che dici Acunzo? Ma quale premio di produzione!" replicò Raffaele, questa volta oscillando impazientemente le mani giunte all'altezza del torace.

"Guarda che la pizza la autorizzavo solo se nella settimana eravamo stati la squadra che aveva fatto meno scarti."

"Gesù, Gesù…", commentò Raffaele agitando ancora più velocemente le mani giunte.

"E quando quella notte magica del 10 maggio 1987 con le nostre sciarpe azzurre, la torta, lo spumante, festeggiammo tutti insieme lo scudetto del Napoli? Che notte in forneria!"

"E quando la domenica mattina, terminata la manutenzione e le pulizie, ci trattenevamo a giocare fuori al piazzale col pallone fatto col cello delle confezioni?" aggiunse Gallo. "Con Delfini direttore formammo negli anni '90 coi colleghi del pastificio anche la squadra di calcio Voiello, e partecipavamo ai tornei tra stabilimenti con Ascoli, Melfi, Foggia, ve lo ricordate?"

Scoppiarono tutti in una risata da quattro amici al bar e si abbracciarono.

Richiamato da quella festa nella festa anche Langella si associò al gruppo: "Eh ragazzi, pizza o non pizza, qui le fette uscivano alla grande, sulla produzione eravamo impeccabili. E diciamolo pure, il capoturno era con noi e noi con lui, questa è la squadra, o no?".

Acunzo si sentì tirato in ballo e Vitale, detto "Il falco", che era a fianco a lui intervenne a precisare: "Quando nel '96 furono aboliti i capisquadra tutta la responsabilità fu data a noi capiturno. Centinaia di telefonate al giorno, di problemi stupidi o grandi da risolvere in tempo reale, e di notte tutto lasciato a noi."

"E poi il capoturno prende botte da sotto e da sopra, lo sapete no?" commentò Acunzo, "Se sbagliamo con i collaboratori le prendiamo dai capi…"

"E se per i capi facciamo bene, magari le critiche le prendiamo dai collaboratori", proseguì Vitale con un filo di polemica nella voce, ma era nel suo carattere di combattente. "Sul campo c'è ben altro contratto che dobbiamo applicare, e solo noi lo sappiamo, perché non è fatto di articoli e di commi…"

"Quale contratto?" chiese Raffaele che sentiva il discorso di Vitale vicino al suo modo di vedere le cose in azienda, essendo anch'egli capoturno.

"Quel contratto che lega tutti noi alla ditta, quello che ci ricorda come eravamo, quello che richiama le emozioni del nostro primo giorno di lavoro, quello che ci ricorda che siamo tutti una famiglia. Ecco, un contratto psicologico, diciamo così."

"È vero, quel contratto lì è tutto nel modo in cui trattiamo le nostre persone."

“Ve ne dico una. Ogni lunedì mattina qui c’era la ripartenza delle linee, e mettevamo ognuno la propria squadra in competizione per partire prima degli altri. Una volta la mia linea aveva battuto le altre, erano le 8.30.”

“Succedeva spesso”, osservò con un sorriso beffardo Garatto.

“Sì, ma quella volta avevamo messo la ricetta sbagliata e fui contestato. Il responsabile di quell’errore disse a sua difesa *il capoturno ci pressa*, e questo era sicuramente vero. Ma sapete come risposero in coro tutti gli altri?

“Mah, forse che un errore ogni tanto ci poteva pure stare, no?”

“No. Dieci, cento, mille Vitale, gridarono. Come la truppa che risponde *presente!* all’appello del sergente. Erano con me, legati da quel contratto”.

Grimaldi e Fiorenza si avvicinarono al capannello per salutare, la festa era finita e il Pulcinella si era avvitato a terra stremato al termine della sua tarantella.

“Ricordo che da poco ero arrivato qui”, raccontò loro Fiorenza, “e un giorno Filomena che lavorava al laboratorio si presentò nel mio ufficio con un cartoccio in mano. *Dottò è per voi,* mi disse, *poi fatemi sapere se è buono.* Avvolto nei tovaglioli di quel cartoccio c’era un pezzo di filone caldo imbottito con pomodori acerbi, un dito d’olio e qualche foglia di basilico fresco. Tanto semplice quanto buono. Le chiesi perché l’avesse fatto. *Dottò,* mi rispose, *fuori la finestra del mio laboratorio c’è una piantina di basilico, l’olio è quello che facciamo per noi, il pane è un filone che noi preleviamo per farci i controlli e dopo buttiamo via. La prossima volta ve ne porto uno con le melenzane sott’olio che faccio io.* E senza nemmeno farsi dire grazie, scappò via tornando al suo lavoro. Ho capito allora che qui ero davvero a casa.”

Gallo lo abbracciò con un moto di commozione. “Ci mancheranno i camini fumanti della Bakery, è vero dottò?”, disse.

Fiorenza replicò rassicurante “E come no? Ma tutto è fatto per il futuro, andiamo avanti con coraggio, come ci ha insegnato Pietro.”

“Dottò”, commentò da ultimo Garatto, “Voi non lo sapete. Quell’odore di pane appena sfornato, quello ci mancherà. Quella cioccolata o quella mortadella che infilavamo ogni tanto nei filoni caldi. Un profumo che si sente fino all’autostrada. Qui sulla strada, da-

vanti al cancello dello stabilimento, si fermavano le macchine con le donne incinte. Avevano le voglie, e chiedevano al guardiano se potevano acquistare un pezzo di quel pane. Il guardiano telefonava al direttore, e il direttore autorizzava sempre e diceva di fargliene omaggio. Noi facciamo pasta e fette innanzitutto per loro, le donne incinte. Per loro le facciamo, non è vero dottò?".

XII

AVANTI CON CORAGGIO

C'è un albero di mandarino davanti alla vecchia palazzina della direzione. Ogni anno in autunno comincia a dare i frutti che punteggiano di arancione vivo il verde intenso della chioma. Raffaele se lo ricorda bene, e ora che in pensione va a fare la spesa per dare una mano a Rosetta, quando è stagione ne compra a chili, tanti che lei è costretta a farne marmellate.

I direttori che si sono succeduti a Marcianise ci hanno sempre provato, ma senza successo. Appena quei frutti era al punto giusto, mani ignote ne facevano incetta. Fatto sta che vicino al cartoccio della colazione che molti si portavano da casa e consumavano nella sala refettorio, spesso potevi vedervi un mandarino.

"Una volta fui fermato dal sergente Garcia, chiamavamo così il capo della sicurezza per il suo aspetto e i suoi modi un po' burberi, che mi sottopose a un vero e proprio interrogatorio nel suo ufficio, posto proprio a pochi metri dall'albero. Chi compie il misfatto, a che ora della notte, dove li nasconde? Non ne so niente gli dichiarai con la mano sul petto. In realtà sapevo: eravamo noi, non tizio o caio, ma noi senza distinguo, e l'esproprio avveniva nelle notti del terzo turno o la domenica mattina presto. Il signor Monti, direttore tutto d'un pezzo al quale ci rivolgevamo rispettosamente sempre col voi, fu il primo a mettere un avviso sotto l'albero: *vietato raccogliere i frutti*. Ma, soprattutto ai colleghi più giovani, suonò come avesse lanciato un guanto di sfida. Quei mandarini non erano nello stato patrimoniale dello stabilimento, né erano stati mai inventariati. Da sempre erano appartenuti

al popolo della fabbrica. Perciò continuammo a prenderceli, e più ne coglievamo più ne ricrescevano. Col suo indomito carattere, Il signor Monti tentò allora un'ulteriore mossa, fece modificare il cartello: *Vietato raccogliere i mandarini perché trattati,* vi apparve una grande scritta col pennarello rosso a stampatello. Il giorno seguente, sotto quel cartello qualcuno aggiunse a penna: *Non si preoccupi, noi li laviamo sempre prima*".

Questo raccontò Raffaele nel presentarsi a Desiati, il nuovo direttore cui fu affidata la gestione e il compimento del "Progetto C".

"Ma perché mi racconta questa storia signor D'Amora? Abbiamo cose importanti da affrontare qui a Marcianise. Dobbiamo ristrutturare e rimettere in corsa lo stabilimento e lei mi parla del mandarino?"

Intervenne Fiorenza con i suoi modi suadenti, "Forse il signor D'Amora vuole darci un messaggio. Dietro questa storiella ci nasconde qualcosa."

"Bah", replicò Desiati, "Certo c'è il consiglio di lasciar perdere questa battaglia dei mandarini e di evitare di mettere altri cartelli di divieto."

"No direttore, non è questo", chiarì Raffaele, "Quel mandarino lì, proprio davanti alla finestra del suo ufficio, ci manda un messaggio semplice, ma forte in questo momento di trasformazione dello stabilimento, dovete ascoltarlo."

"Quale sarebbe dunque questo messaggio signor D'Amora?", rispose guardando spazientito l'orologio e lanciando uno sguardo a Fiorenza.

"Sempre verde. Questo è il messaggio, direttore."

"Come sarebbe a dire sempre verde, che significa?"

Raffaele alzò gli occhi verso il cielo e col tono di un oracolo spiegò: "I frutti sono della fabbrica, e quanti più ne raccogliamo tanto più l'albero ne produce e vive. Un po' come quando il bebè succhia il latte al seno materno, mi capite no? Marcianise ha perso la Bakery, ma ora germoglierà una nuova fabbrica, sarà così. E ci adopereremo tutti, direttore, state sicuro".

Fiorenza gli sorrise e gli dette un colpetto sulla spalla per congedarlo, Desiati gli strinse la mano e si avviò a passo veloce verso il cantiere.

Nei giorni seguenti Fiorenza chiese un incontro a Desiati. Era un pomeriggio invernale e al tramonto un'abbagliante luce arancione proiettò l'ombra del mandarino fin dentro l'ufficio.

"Qui non ci basterà concludere i lavori di ampliamento", esordì Fiorenza, "né ci basterà l'arrivo dei gruppi di produzione 8, 9 e 10 e delle macchine confezionatrici. Certo, è vero, questo Progetto C è un investimento da 40 milioni di euro in tre anni, una cosa senza precedenti a Marcianise."

"E tu dici che non basta?"

"No, non basta, se non aiutiamo anche le persone a costruire un nuovo modo di lavorare."

"Scusami, non ti seguo. Non lo stiamo già facendo? È del '99 l'accordo nazionale sulla polivalenza e polifunzionalità, o sbaglio?"

"Se è per questo a Marcianise lo abbiamo applicato tra i primi: il carrellista, il silossista, il macchinista di confezionamento, l'operatore di produzione, sono figure che stanno assumendo sempre più un ruolo a tutto tondo sulle linee. Aggiungi poi che due anni fa abbiamo attuato l'organizzazione a ciclo continuo, tre turni sette giorni su sette."

"Un bel passo avanti", commentò a mezza voce Desiati senza alzare la testa dai fogli che stava esaminando.

"Non è stato facile, ma in questo stabilimento siamo riusciti a creare le migliori condizioni operative e di flessibilità, mettendo in conto anche la drastica riduzione dell'assenteismo, già avviata quando c'era il buon Fedele che mi ha preceduto qui. Ma serve fare ancora un altro passo avanti, l'entusiasmo delle nostre persone non è sopito, basta poco per tirarlo fuori e alimentarlo. Qui c'è l'orgoglio che ti fa dire agli amici al bar *io so' Barilla!, io so' Voiello!, io so pastino!* Una grande leva motivazionale."

"E questo nemmeno basta, dici?"

"Beh, diciamo la verità, è stato bello vedere che nell'arco di pochi mesi, c'è stato un momento di festa per la chiusura di una fabbrica, e poi un'altra festa per qualcosa di nuovo che nasceva."

"Già..."

Fiorenza si stiracchiò sulla sedia, intrecciando le mani dietro la nuca. "Riflettendo, è l'esatto ciclo della vita che è stato riprodotto in due momenti assolutamente diversi, ma entrambi festeggiati allo stes-

so modo, ci pensi? È la magia di questo posto che rende speciali, allo stesso modo, momenti brutti e momenti belli.”

“Sì, d’accordo, ma ora bisogna gestire questo caos qua dentro… Avvio delle nuove linee, chiusura dei lavori edili, trasferimenti d’uffici, prove e lancio nuovi prodotti, terziarizzazioni portineria e del nuovo pallettizzatore. Insomma!”. Si chiuse in una pausa, poi d’improvviso riprese: “Sai a volte come mi sento?”

“Come?”

“Ecco, che non sono più il direttore di una fabbrica di pasta, mi sembra di essere il direttore del circo americano a tre piste”.

Quella metafora in fondo rappresentava bene la situazione: mentre si era impegnati su un fronte, ce n’era un altro che si apriva, e intanto si continuava a produrre a ciclo continuo.

Desiati ci rise sopra e poi proseguì: “Te lo confesso Bruno, fino a ieri ero preoccupatissimo per il fatto che lo scarto con cui stiamo producendo sulle nuove linee è ancora altissimo. Non ci dormivo la notte. Fino al giorno in cui ho incontrato il nostro capo che mi ha detto ciò che poi ha ripetuto a tutti noi capi, ricordi?”

“Eccome no?”

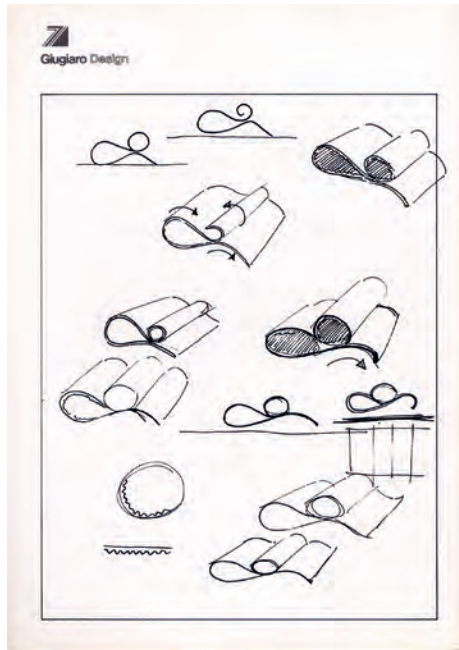
“Non fate una tragedia per questi numeri, ci disse, *perché siamo in una fase di transizione. Preoccupatevi e lavorate per avere numeri buoni quando lo stabilimento sarà a regime.* Ecco Bruno, quella frase semplice, detta in quel contesto di scoramento per i risultati che non premiano ancora l’impegno che tutti ci stiamo mettendo, mi ha dato la carica per fare ancora di più e meglio.”

“Ora però c’è bisogno di accompagnare il cambiamento”, osservò Fiorenza rizzandosi sulla sedia, “C’è bisogno di un piano di formazione che coinvolga i principali attori sulle linee e gli staff. L’entusiasmo da solo non basta, ora serve imparare a lavorare con la mentalità del miglioramento continuo, stabilire un sistema di relazioni che faciliti la comunicazione tra tutti e la circolazione delle idee.”

Si fermò un attimo, poi aggiunse: “L’entusiasmo bisogna accompagnarlo con la responsabilità nell’esercizio dei ruoli. Diciamo pure che serve una manutenzione.”

“Una manutenzione?”

“Una manutenzione continua dell’entusiasmo, mettiamola così”.

Progetto Marille Giugiaro 1983

Confezione Marille 1987

Progetto Marille 1983

Trafile Marille 1983

Pubblicità Marille 1985

Sponsorizzazione Voiello calcio Napoli 1991

Squadra Calcio Voiello 1992

Alemao giocatore Napoli calcio in visita allo stabilimento 1993

Fabio Cannavaro 1993

Nuovi formati Voiello 2006

Pubblicità Voiello
Marisa Laurito Oscar
della pubblicità anno 1990

Pubblicità Voiello Lucio Dalla 1994

Nuova torre sili
in costruzione
2006

Cantiere ampliamento
stabilimento 2006

Ultimo filone
pane Bakery
22 dicembre 2005

Festa chiusura
Bakery
22 dicembre 2005

Operatore
nella "Minifabbrica"
dicembre 2007

Mandarino del popolo

Barilla in Ghana 2011

Dipendenti Barilla in Ghana 2011

Family Day 2011

Visita Paolo Barilla 17 aprile 2009

Officina del Futuro 2015

Visita Luca Barilla 25 marzo 2014

Operatori produzione 2018

Operatori confezione e manutentori 2018

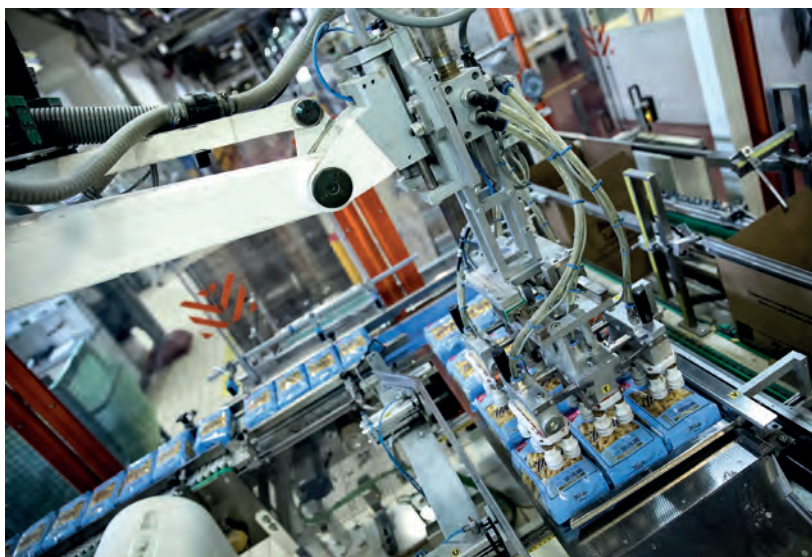
Torre sili con logo vecchio 2007

Aggiunta nuovi sili semola 2018

La neve sulla Voiello febbraio 2018

Gruppo bilance fusilli 2018

Panoramica reparto produzione 2018

Confezionamento fusilli 2018

Panoramica stabilimento Marcianise 2018

Stabilimento in notturna 2018

I nostri primi **50 anni** settembre 2018

Desiati rimase ad ascoltarlo col gomito poggiato sulla scrivania e un pugno sulla fronte, mentre la penombra calava nella stanza.

Poi all'improvviso osservò: "E tu pensi che basti mettere qualcuno in un'aula di formazione per fare tutto questo? Prendi per esempio uno come quel Raffaele, che ormai è arrivato. Cosa puoi cambiargli nella testa?"

"No, non si tratterebbe di un'aula, ma di un progetto."

"Un progetto dici? Non ci basta il progetto C, ancora un progetto?" replicò alzando il tono della voce e scuotendo il capo.

"Ragioniamo. Col Progetto C trasformiamo la fabbrica dentro e fuori. Il progetto di cui parlo è invece quello di una "minifabbrica" dentro la fabbrica", disse guardandolo negli occhi e accompagnando le parole con le mani nel ripetuto gesto dell'avvitare.

"Cos'è, una scatola cinese, una matriosca? Una fabbrica nella fabbrica, per far giocare i figli dei dipendenti o cosa? Spiegati meglio per favore", e si alzò di scatto per accendere finalmente la luce del neon.

"Si tratterebbe in effetti di un laboratorio di apprendimento per mettere alla prova la loro professionalità e coinvolgerli nella formulazione di idee, di soluzioni o anche solo suggerimenti per aumentare le efficienze produttive. Dando loro un'opportunità e una metodologia per farlo. Ma la cosa più importante è ancora un'altra: la presenza nostra, dello staff, della Direzione in prima persona che ascolta e può valutare le loro proposte. C'è un grande desiderio di essere ascoltati, di poter continuare a dare se stessi all'azienda e allo stesso Progetto C".

Desiati si voltò a pensare in direzione della finestra che, al di là dell'albero di mandarino, lasciava intravedere le luci dello stabilimento.

"È vero." poi disse con una profonda inspirazione, "Abbiamo davanti le sfide di un mercato sempre più agguerrito e dobbiamo adeguare il nostro modo di lavorare. I prodotti che ci vengono richiesti sono sempre più specialistici e di alto valore aggiunto, fatti su piccoli lotti calcolati sui bisogni dei clienti, anziché sul tradizionale magazzino. E non solo. La concorrenza e il costo crescente della semola ci costringono a volte a produrre e vendere la pasta a prezzi inferiori ai nostri costi industriali."

“Una morsa infernale.” commentò Fiorenza masticando le parole tra i denti, “Da un lato il costo crescente della materia prima, dall’altro la richiesta di un prodotto sempre più speciale a un costo più basso. È per questo che non basta difenderci con i nuovi investimenti, bisogna anche modificare il gioco, scatenare una corsa a migliorarsi sempre.”

“A proposito di gioco, che pena vedere il Napoli in serie B. Una volta con la maglia Voiello facevamo magie…”

“Eh già, anni belli quelli, i primi anni ’90.”

“Mah, torniamo al campionato che dobbiamo giocare noi qui, a Marcianise.”

“Appunto!”, esclamò Fiorenza col volto scolpito dal neon.

“Appunto cosa?”

“Contro questi fatti non possiamo continuare a muoverci in difesa, dobbiamo giocare d’attacco, proponendo idee sempre nuove e servizi di più alto livello. Questo richiede di iniziare da qui, da noi, impegnando tutti a produrre superiori efficienze e qualità sempre più elevate.”

Il 28 settembre 2006, col perfetto rispetto dei tempi, fu completata la ristrutturazione dello stabilimento: il Progetto C, con la nuova missione che portava a Marcianise. Nel volgere di due anni, a macchina produttiva in movimento, operai, autogru, autoarticolati, escavatori, procedettero all’ampliamento dei capannoni, alla costruzione della dorsale uffici, sistemati ora a diretto contatto con l’area di produzione, a realizzare decisivi miglioramenti ambientali per l’insonorizzazione e la climatizzazione delle aree di lavoro, all’istallazione di tre nuove linee, alla terziarizzazione dei magazzini e dell’impianto di pallettizzazione.

Sopra tutte queste trasformazioni spiccava la maestà del nuovo silos su cui campeggiava il nuovo logo Voiello su fondo blu. La torre, il maschio, il maniero, divenuto il simbolo della nuova fase della fabbrica dell’oro. L’oro di una pasta speciale, che ambiva a essere la migliore del mondo.

Il 4 dicembre 2007 fu avviato il progetto della *Minifabbrica integrata* che, sotto la guida di un esperto formatore, Maurizio Lambri, con la supervisione di un team di colleghi esperti e il coinvolgimento della Direzione e del Personale, dello staff e anche di Carlo Carteri,

l'Operation Manager per l'area Europa, fu portato avanti con una serie di incontri periodici nel corso del 2008.

"È dalle ceneri dei fallimenti che si costruisce il successo" si sentì dire in aula Lambri da uno dei 31 operatori partecipanti, cui si aggiunsero gli impiegati delle funzioni di staff.

Il punto di partenza era proprio questo: la messa in discussione dei modi di operare e delle cose che non andavano. Da qui, con un lavoro organizzato in team di progetto e con tanto di piani di fattibilità, scaturirono 138 proposte di miglioramento di cui le migliori, da loro stessi selezionate, furono presentate e discusse con la direzione aziendale, e poi realizzate.

Gli obiettivi, quelli piccoli come quelli più impegnativi, erano tutti concentrati nella stessa direzione: diminuire i tempi di fermata delle macchine, le quantità di scarto prodotte, i tempi di cambi trafile, formati e attrezzature, lavorare in sicurezza e migliorare la qualità dei prodotti. Per le persone di Marcianise "Più valore per il cliente" era questo.

Competere diventava un modo di essere che coinvolgeva tutti, e in cui ciascuno, anche ai livelli più operativi, sapeva ora di poter trovare uno spazio per dire la sua ed essere ascoltato.

Il 21 aprile 2009 il progetto fu premiato da Fondimpresa, che lo aveva interamente finanziato, tra i sei migliori interventi formativi del 2008 in Italia, in quanto rafforzava la scommessa sulla formazione come volano dello sviluppo e di nuove opportunità.

Intanto i volumi di produzione erano saliti dalle 65.000 tonnellate/anno del 2004 alle 73.000 con l'introduzione del ciclo continuo, alle 102.000 del 2008, di cui la produzione Voiello da 23.000 a oltre 28.000 tonnellate.

Avevano vinto la scommessa e battuto un record.

Ma ancora più dei volumi era cresciuta la convinzione collettiva di potercela fare: un'energia, uno stato della mente fatto di credibilità e di fiducia.

"Devo dirvi una cosa signor Raffaele", gli confidò al termine del corso un giovane operaio della sua squadra, "Ho capito tante cose, ma più di tutto ho capito finalmente quanto è più facile criticare che operare".

“Devo dirti una cosa, Fiorenza. La voglia di riuscire che ha la gente di questo posto è davvero straordinaria”, gli confessò Desiati, mentre si sollevava sulla punta dei piedi per cogliere un ultimo mandarino rimasto sull’albero.

XIII

PER ASPERA AD ASTRA

Proprio mentre lo stabilimento decollava cominciò a spirare sui mercati del mondo di nuovo il vento gelido della crisi. Marcianise era come una navicella tirata a nuovo in mezzo a un mare in tempesta.

Quella mattina del 16 settembre 2008 apprendemmo dalla televisione che negli Stati Uniti era fallita una banca, la Lehman Brothers, vedemmo le immagini impietose di impiegati in giacca e cravatta che portavano via negli scatoloni di cartone i propri effetti personali. Il Dow Jones subì il crollo più alto dalla caduta delle Torri gemelle nel 2001.

Cosa poteva importare a Raffaele e agli uomini di Marcianise? Quel normale giorno di lavoro facevano quindici anni dalla scomparsa di Pietro, e Filomena, ventisette anni al confezionamento e ora nel reparto qualità dove aveva anche imparato a usare il PC, lo ricordò a Raffaele.

“Vi ricordate quella messa sul piazzale? Sono passati quindici anni e lo stabilimento è così cambiato, mi sembra di lavorare in una nuova ditta.”

“Eri vestita di nero.”

“Ve lo ricordate signor Raffaele? Vestivo sempre di nero, perché allora mio padre mi veniva in sogno. Lui mi guardava e mi ripeteva *tu non mi conosci, ma mi pensi.* Allora ero timida e non parlavo con nessuno. Sono cambiata anche io, mica solo la fabbrica. Ora sono un’altra, ho cacciato le corna come da una sporta di lumache.”

“Sei brava Filomé, non per niente hai battuto il record del confezionamento delle pipe rigate con più di duemila colli con la Ciba 22. Sono orgoglioso di te, e oggi lo sarebbe stato anche il signor Pietro”.

“Ve lo ricordate? Che signore! Quando arrivava con la Mercedes blu, elegante, gentile. Anche lui oggi mi direbbe *tu non mi conosci ma mi pensi*. Perché io lo penso per davvero.”

Come spesso dice Luca che più volte, anche col fratello Paolo, era ritornato a Marcianise dopo la scomparsa del padre, l’azienda aveva bisogno di persone con un cuore, che si sentano parte della sua crescita. Non solo di investimenti. Persone proprio come Filomena.

Ma cuore e investimenti, che pure erano la rinnovata forza di Marcianise, non sembravano riuscire ad arginare la tempesta che il fallimento di quella banca così lontana aveva creato innescando un effetto domino nel mondo.

Con la crisi finanziaria il costo del grano duro tra il 2008 e il 2009 s’impennò da 200 a 500 dollari. Il prezzo del petrolio sforò i 100 dollari al barile. I comportamenti d’acquisto, anche dei generi più stabili come la pasta, divennero più cauti, mettendo di nuovo in difficoltà le produzioni speciali a più alto costo. I mercati di vendita tendevano a spostarsi sempre più verso i paesi del nord Europa.

Marcianise era costretta a cedere il passo agli stabilimenti a più alta capacità produttiva. Per effetto della domanda e non certo dell’efficienza, i volumi scesero di nuovo sotto le 90.000 tonnellate, fino a toccare nel 2012 con 83.000 tonnellate il punto più basso.

Marcianise in questi anni conobbe la Cassa integrazione ordinaria e la mobilità. Dopo un investimento sugli impianti e sugli uomini così impegnativo come quello del Progetto C e della Minifabbrica, fu come un goal preso in contropiede. Come una squadra trafitta a tradimento mentre esibiva un bel gioco e dominava la partita.

Calò di nuovo un cielo gonfio di nuvole nere sopra lo stabilimento.

Come nello spot di Wenders per i 125 anni dell’azienda, il mietitore era rimasto immobile in mezzo al campo di grano con la falce in mano a veder passare accanto a lui orde di guerrieri a cavallo. Poi però la minaccia passò, e l’uomo riprese a mietere il suo grano. Quelle orde erano ora le rivoluzioni arabe, il disastroso terremoto in Giappone, il

terrorismo dell'ISIS, che tra il 2010 e il 2012 avevano raffreddato i timidi segnali di ripresa, riportando i consumi al palo.

In questo duro passaggio della nostra storia più recente, migliaia di aziende hanno vacillato e molte hanno chiuso, disseminando le aree industriali con capannoni deserti e svuotati, come fortezze devastate da un'orda di nemici invisibili.

Quelle che hanno resistito, come Barilla, sono riuscite a rimanere con i piedi ancorati a terra proprio grazie ai sentimenti delle loro persone e al coraggio degli investimenti. Probabilmente, ma per molti questa era una certezza, proprio grazie alla trasformazione del 2006 Marcianise è rimasta in piedi e, come quel contadino in mezzo al campo, è riuscita presto a mietere di nuovo il suo grano.

"Ci vuole del coraggio a tenere duro anche quando nessuno ci crede più", commentò Raffaele coi suoi. "Qui intorno vi sono diversi innesti industriali che vacillano. Il Polo della qualità ha chiuso, il Tarì, l'Ericsson, la Jabil, per dirne alcuni, sono in crisi e l'occupazione si riduce ogni giorno di più. Anche Matera ha chiuso. Ma noi ce la faremo, perché la nostra scelta di fare ancora meglio quello che già sapevamo fare bene, è stata quella giusta. A me mancano pochi mesi alla pensione, ne ho passate tante di tempeste, ora tocca a voi stringere i denti e mantenere accesa la fiducia."

"Insomma. Non è mica facile, signor D'Amora" replicò Ricciardi, l'ultimo degli assunti. "Non è che può confortarci il pensiero che altri stanno peggio. Se è per questo, quando sono andato in Ghana, ho visto cose che voi qui non potete neppure immaginare. Altro che crisi!"

"Facci capire Ricciardi, qui a Natale ci hanno tolto pure il panettone e l'azienda ti ha mandato in gita in Ghana?" protestò uno della squadra.

"Guarda che un paio d'anni fa, era il 2011, l'azienda ha inviato in Ghana una delegazione composta da noi neoassunti per visitare una scuola che, coi soldi risparmiati con quei panettoni, aveva appena costruito nella zona del lago Volta. Lì abbiamo toccato le vite di decine di bambini che erano stati venduti come schiavi per tirare le reti dei pescatori di quel lago, e che ora ricevevano assistenza, istruzione, e un futuro umano. Tutti ragazzini tra i sei e i quattordici anni, con le mani ancora piccole segate dalle reti. Ci hanno accolto con una festa, per un

giorno intero hanno suonato per noi le loro percussioni, e noi abbiamo cucinato per loro la nostra pasta. Questa è la vera crisi, il volto di un mondo iniquo. Quei ragazzini trasmettevano fiducia, negli incontri, nella luce che avevano negli occhi. Mi hanno insegnato a non perdere la strada e a vedere sempre in fondo la speranza."

"Mai perderci per la strada! Così ci ha detto Luca la scorsa volta che è venuto qui", ribadì Raffaele ai suoi mentre smontavano dal turno.

Nel suo cuore sapeva però che la cassa integrazione si faceva sentire, non solo perché tagliava loro i salari, ma perché gettava un'ombra lunga sul futuro.

Ci pensò Giuseppina, con la quale Raffaele aveva condiviso tanti anni di lavoro insieme, a rincuorarlo sul futuro confidandogli un segreto.

"Devo raccontarti una cosa che non sai, Raffaele."

"Possibile che io mi sia perso qualcosa?"

"Beh, è una cosa mia, diciamo così. Ma voglio dirtela."

"Terrò il segreto, Giuseppina, lo prometto", e incrociò le dita sollevando la mano destra.

"Ricordi, ci siamo conosciuti al laboratorio, ero una ragazzina appena diciottenne. Ho iniziato facendo pulizie lì al laboratorio, dove ogni settimana organizzavamo le prove comparative di cottura, ricordi?"

"Eccome no? Quante volte mi avete chiamato per assaggiare e valutare il tris di differenti marche di pasta condite al burro e messe anonime nel piatto! La scioltezza, la patina, il nervo… i nostri parametri!"

"E tu avevi la speciale capacità di riconoscere subito al palato la pasta nostra distinguendola da tutte le altre. Hai sempre avuto la semola nel sangue tu, caro il mio Gramola", gli disse strizzandogli un occhio.

"Vabbè Giuseppina, e il segreto?"

"Anche il signor Paolo e il signor Luca qualche volta hanno partecipato a una prova. Qualche anno fa – io ero già al Personale- il signor Luca arrivò dopo pranzo, elegante e discreto come sempre. Era digiuno. Avevo una fetta di babà da parte, quel babà che a Napoli più che un dolce è un atto d'amore, e gliela offrii. Lui si schermì, ma io insistetti chiedendogli almeno di assaggiarla. Se la divorò tutta con

l'avidità di un bambino, poi tamponandosi le labbra con un fazzoletto, mi disse…"

"Ti disse?"

"Signora, le devo dare un bacio."

"E te lo diede?"

"Certo, qui su questa guancia."

"Beh, non mi pare poi una cosa così importante."

"Invece sì."

"Un bacio di ringraziamento per avergli offerto il babà?"

"No, non per quello, ma perché in quel momento io ho capito che non lavoravo per un'azienda qualsiasi. Lavoravo per un'azienda che aveva una faccia".

Raffaele si rincuorò perché capì che quando un datore di lavoro ci mette la faccia si scorge già la luce in fondo al tunnel.

Di Sarno arrivò nel 2013, proprio l'anno che Raffaele detto Gramola si pensionò. Giovane, dai capelli biondi cortissimi, una faccia aperta da ragazzo in gamba, un aspetto nordico che non ti aspetti da uno nato da queste parti, il nuovo direttore incontrò subito Carteri, il direttore Operations Pasta Meal del gruppo, che proprio nel 2009 a Marcianise aveva anche avuto un periodo di interim. L'ultimo della generazione dei *baby boomers*, Carteri, e il primo della *generazione X,* Di Sarno, parlavano lo stesso linguaggio e tra loro capivano anche il non detto.

"Ormai abbiamo capito che, a differenza del passato, i mercati non cresceranno più all'infinito", gli disse Carteri mentre si avviavano a visitare la torre silo. "Come ci ha detto il signor Guido nella convention bisogna per forza cambiare paradigma. Essere agili e pronti per cogliere le opportunità, aumentare la nostra disponibilità all'ascolto delle realtà locali che sono fatte dai clienti, dai fornitori, dai concorrenti."

"E rimanere fedeli alla nostra identità industriale", aggiunse Di Sarno.

"Esatto."

Si fermarono sotto alla torre silo, ammirandone la maestà.

"Il logo Voiello sta sbiadendo, bisognerà provvedere", osservò Di Sarno.

"Ce l'avrà un futuro Marcianise?" si chiese a bruciapelo Carteri, pensando ad alta voce.

"Ma come? Mi dici questo proprio ora che sono arrivato qui?" si rizzelò Di Sarno aggrottando la fronte.

"Ma no, no, Lino. È una domanda che faccio a me stesso quando penso che molti di questi impianti sono ancora quelli di allora, e molte persone pure. L'industria del futuro prossimo sarà digitale, c'è poco da discutere. Avremo bisogno di tecnici specializzati, di nuove professionalità. Immagino una fabbrica dove gli operatori saranno completamente liberi da operazioni manuali. Già a Pedrignano abbiamo introdotto i carrelli automatici a guida laser…"

"L'officina del futuro…"

"Proprio così, questa sarà l'officina del futuro. Non possiamo permetterci di arrivare in ritardo all'appuntamento con la trasformazione digitale. E non si tratterà solo di computerizzare una lavorazione già così automatizzata. Ci sarà da assicurare il monitoraggio continuo dei processi, la retroazione, la manutenzione guidata dall'intelligenza artificiale. Tutto ciò che invecchia dobbiamo per forza cambiarlo".

"Eh sì… Aggiungiamo poi che spesso, anzi quasi sempre, il futuro è finanche diverso da come ce lo immaginiamo. Insomma… vedremo. Quel che è certo, al di là dei cambiamenti che ci aspettano, è che bisogna puntare sempre sul miglioramento continuo di ogni cosa che facciamo qui dentro."

"Ah questo è il perno di tutto, il mozzo intorno al quale gira la ruota", osservò Carteri.

Tornavano in silenzio verso gli uffici della direzione, quando Di Sarno si fermò di scatto e guardandolo negli occhi gli chiese: "Ma in tutta sincerità, tu che risposta ti dai alla domanda sul futuro di questo stabilimento?"

"Ascoltami Lino, di una cosa sono certo: noi non potremo fare a meno delle persone. E più di qualunque computer la comunicazione sarà essenziale. Ecco, qui più che altrove io vedo positività, creatività, iniziativa. È questa la base per l'officina del futuro".

XIV

FINO ALLA FINE

Le aziende che proprio nelle fasi di crisi mantengono fermo il timone sugli investimenti e sulla fiducia nei propri uomini, sono quelle che riescono a uscirne e a diventare migliori. Una qualità che si chiama resilienza e appartiene a pochi leader: a persone come a imprese che sotto i colpi delle avversità sono in grado di riprendere la forma e risalire. Diventando più grandi, forti dell'esperienza attraversata.

Qui dobbiamo fare la pasta migliore del mondo. Questo era ora il nuovo obiettivo strategico per Marcianise. Semplice e chiaro come il grano.

Marcianise negli anni era stata una vera scuola di management, qui si coniugavano tradizione e agilità produttiva. Dunque c'erano tutte le premesse per costruire il futuro.

Grazie anche agli investimenti del 2004-2006, proseguiti, nonostante la crisi, anche negli anni successivi col *trigeneratore* per fornire energia elettrica, termica e frigorifera ad alta efficienza e con le nuove confezionatrici, l'azienda punta ora a fare di Marcianise il polo produttivo delle paste speciali: Voiello, innanzitutto, la nuova pasta Barilla integrale e ai 5 cereali, la pasta biologica, le confezioni per Academia Barilla, alfiere per l'eccellenza del made in Italy alimentare.

Nel 2013, con piccoli interventi di aggiornamento, sono state rimesse in moto le linee 5 e 8 che erano ferme: bucatini, farfalle e orecchiette, formati speciali che hanno ripreso a uscire dalle preziose trafile. Gli impianti sono rimessi in efficienza con pazienza e attenzione,

e un direttore sempre vicino ai suoi uomini sulle linee. È qui il messaggio della ripresa.

Nello stesso anno l'acquisizione di 2 nuove confezionatrici e di una nuova macchina per stampi della linea 3 danno impulso alla produzione.

E così, con la forza di una fiducia rigenerata, già nel 2014 la produzione ha invertito il suo trend negativo tornando sopra le 96.000 tonnellate.

Nel dicembre di quell'anno riprende il progetto *Minifabbrica*, ora, su proposta dello stesso personale coinvolto, denominato profeticamente "Officina del futuro".

"Vogliamo mantenere nel tempo il miglioramento continuo che abbiamo innescato con la *Minifabbrica*", dichiara Di Sarno all'apertura del corso.

Nel 2015, con l'investimento delle nuove confezionatrici, Voiello adotta il nuovo formato "doppio fondo quadro", in grado di assicurare la migliore visibilità sugli scaffali dei supermercati.

Nel 2017 viene sostituita la linea 10 per la produzione di pasta lunga, con una nuova linea il cui investimento largamente supera i cinque milioni.

Il 21 febbraio dello stesso anno, Barilla presenta il nuovo accordo pluriennale con gli agricoltori del Sud. Perno della collaborazione è il contratto di filiera Aureo 100% italiano: la varietà top quality di grano duro utilizzato proprio per produrre la pasta Voiello, che la trasmissione *Master Chef* e la chef star Antonino Cannavacciuolo lanciano sull'onda televisiva.

Trafilazione in bronzo, grano aureo italiano, tempi di essiccazione lenti, alto contenuto proteico e alto nervo in cottura, sono la cifra di una pasta che incarna la promessa di Marcianise di voler produrre "la pasta migliore del mondo".

Nel giorno del suo pensionamento Raffaele D'Amora fu ricevuto in ufficio dal direttore e da Fiorenza.

Si presentò insieme a Rosetta e non le lasciò mai la mano.

"Eccome D'Amora, io arrivo qui e tu te ne vai?" gli disse con un ampio sorriso il direttore.

"È il destino, direttò. Ci sono cose misteriose e invisibili che combinano i fatti. Ecco, per esempio, qui oggi sono con Rosetta, l'ho conosciuta in fabbrica, lo sapete?"

"Lo so, lo so" rispose sornione il direttore socchiudendo gli occhi dietro le lenti.

"Ma quello che non sapete, e non lo sa nemmeno Fiorenza, è che oggi io e Rosetta facciamo quarant'anni di matrimonio. Rosetta va in pensione l'anno che viene. Avrei voluto aspettarla, ma le regole mi obbligano ad andare via oggi".

Si commossero a quelle parole, e il direttore decise di spostare il commiato a Raffaele al pomeriggio, con un brindisi nella sala conferenze, invitando tutto il personale presente al lavoro.

Era una giornata luminosa di settembre, come quella della prima visita di Pietro a Marcianise. Questa volta Raffaele si mise la cravatta e l'abito buono, mentre Rosetta si presentò con un vestito lungo che ricordava un po' quelli di Mina negli spot degli anni '60.

Con loro c'era pure il figlio con Masino in braccio.

I colleghi che affollavano la sala li accolsero come fossero al matrimonio di un parente e non nella sala conferenze di una fabbrica.

"Salutiamo oggi Raffaele, che in quarantaquattro anni ha fatto la sua strada di pastino fino alla fine, e che oggi ne compie anche quaranta di matrimonio con la sua signora Rosetta", annunciò il direttore.

Poi rivolto a Raffaele gli chiese cosa si portasse a casa al termine di questa lunga esperienza a Marcianise.

In piedi dietro al tavolo con lo spumante, leggermente inchinato davanti ai colleghi, "Di tutto mi restano tre cose", disse, "Il grano, il bronzo e loro".

Lasciò cadere la parola nel silenzio della sala, mentre con un lento movimento del capo da destra a sinistra, come brandeggiasse una telecamera, provò a catturarli tutti nella memoria. Poi proseguì con la voce che cominciò a diventare tremolante.

"Del grano ho fatto il mio sostentamento, la sostanza del mio essere pastino. Del bronzo ho fatto l'arte e voi mi capite, no? Non c'è altro da aggiungere".

In sala si udì un lieve brusio di consenso.

“A loro”, aggiunse, “A quelli che hanno fatto l’impresa, a tutti voi, io devo il mestiere, l’esperienza, l’oro che ha fatto di me un uomo ricco”.

Cominciò a salire un lungo applauso quando Raffaele D’Amora detto Gramola strinse a sé Rosetta, prese Masino dalle braccia del figlio, lo sollevò e aggiunse: “Di queste tre cose è fatta la certezza di una storia che continua”.

UNA TESTIMONIANZA

Quando arrivi in Barilla, il fatto che senti parlare della "famiglia" riferendosi ai proprietari dell'Azienda, la dice lunga sull'aria che si respira lavorando qui.

All'antica stirpe degli Osci, originaria proprio della terra dove sorge il nostro stabilimento, risale l'etimologia della parola famiglia, da ricondursi al termine *faama* che vuol dire casa, un valore di cui tutta l'azienda è pervasa, ma di cui nessuno ti parla direttamente. *Famiglia* in senso stretto ed originario, significa comunità di persone che abitano nella stessa casa, appartenenti a un medesimo nucleo.

Io, napoletano, ormai adottato dai Marcianisani in tutti i sensi, quando approdai in Barilla provenivo da un'altra grande azienda anch'essa di origine parmigiana e con sede a Parma. Quando comunicai ai colleghi che andavo via per lavorare in Barilla, colsi in tutti un pizzico d'invidia, mi sembrava che mi guardassero come se stessi facendo un viaggio verso il paradiso terrestre.

In effetti per Parma e i Parmigiani, la Barilla è il top: si può dire che la Barilla è Parma, e Parma è la Barilla.

Questo ti spiega perché il senso e l'orgoglio dell'appartenenza sono il sentimento più forte che si prova nel lavorarvi, e anche perché questo sentimento sia andato ben oltre le mura della città di Parma, invadendo il mondo. Cos'è in definitiva il senso di appartenenza se non un valore che è alla base di una famiglia?

Sotto l'aspetto antropologico e sociologico, la famiglia si definisce come gruppo sociale caratterizzato dalla residenza comune, da coope-

razione economica, e dalla riproduzione. In Barilla ci sono tutti questi aspetti: una residenza comune che è rappresentata dalle nostre fabbriche e dai nostri uffici sparsi in tutto il mondo, la cooperazione economica che significa lavorare tutti per il benessere dell'azienda che coincide con il benessere nostro e delle nostre famiglie, e infine la riproduzione che è rappresentata dal fare tutti i giorni i medesimi buoni prodotti che da 140 anni escono dai nostri opifici.

Se poi a questi concetti aggiungiamo due messaggi che, sin dal primo giorno che ho messo piede in questa azienda, mi hanno sempre colpito, possiamo comprendere fino in fondo i valori che ci accompagnano ogni giorno nel nostro lavoro.

Il primo è quello che anni fa ci trasferì Pietro Barilla, colui che ha avviato la grande trasformazione industriale da azienda italiana a carattere familiare ad una azienda conosciuta in tutto il mondo, parole che oggi rappresentano un *must* per tutti noi che ci lavoriamo: "Date da mangiare alla gente ciò che dareste da mangiare ai vostri figli".

Il secondo è un messaggio che sentiamo spesso ripetere nelle presentazioni ufficiali della Barilla: "Siamo un'azienda internazionale, ma prima di tutto un'azienda di famiglia. Rispettiamo i mercati azionari, ma è un mondo che non ci appartiene. I nostri progetti hanno orizzonti più ampi. Le borse investono e disinvestono troppo in fretta". La Barilla non è quotata in borsa, pur vivendo di profitti; senza di essi, e di questo tutti siamo consapevoli, non ci sarebbero investimenti, che significano innovazione e benessere anche in chiave futura. Ma investimenti di natura tecnica e investimenti per le persone viaggiano di pari passo. Mai il profitto viene messo prima delle persone e, soprattutto, dei valori.

Mi è capitata poi una cosa strana: insieme a una famiglia lavorativa, ho trovato qui anche la mia di famiglia.

Grazie alla Barilla, e a una persona che nella fabbrica aveva un ruolo dialettico rispetto al mio, lui sindacalista e io responsabile delle risorse umane, ho conosciuto una splendida donna originaria di Marcianise, che è divenuta mia moglie. Tutti lo chiamavano Nino, diminutivo di Stefanino, una persona generosa e battagliera, scomparsa prematuramente.

Questo strano incrocio del destino mi diede l'ennesima prova che lavoravo in una grande famiglia, in cui il rispetto delle persone e dei ruoli non viene mai scambiato, i rapporti personali vengono prima delle divergenze lavorative, i valori sono anteposti ai diversi interessi di cui ognuno, nei propri ruoli, è portatore.

Come le storie di tutte le famiglie ci sono anche cose dure da ricordare, e posso dire di averne vissute diverse. Anche in quelle circostanze, pur operando scelte nell'interesse superiore della Company, ho ritrovato quei valori che sono alla base di un nucleo familiare.

Come in una vera famiglia gli screzi ed i fraintendimenti sono stati messi da parte, e ancora una volta è venuto fuori quel senso di appartenenza a una grande famiglia fatta innanzitutto di persone. Ciò è potuto accadere non per la mia bravura, ma grazie ai mezzi che l'azienda in ogni circostanza mi ha messo a disposizione per gestire le situazioni difficili. Nell'affrontarle ero solo, ma mi sentivo coperto da una famiglia, e queste piccole o grandi cose che gli altri chiamano lavoro, da noi in Barilla le chiamiamo condivisione.

Come uomini Barilla siamo tutti portatori di questi valori, che condividiamo con Guido, Luca e Paolo, i quali li hanno tramandati dal loro papà Pietro, e che a loro volta tramanderanno ai figli. Finché questi valori vivranno la nostra azienda non morirà.

Sono valori che si respirano nell'aria e di cui sono intrisi i muri.

Per tutto questo anch'io, come ogni collega di questa grande Company, mi sento artefice di un pezzetto della storia dei 50 anni di questo stabilimento e dei 140 anni di Barilla.

Bruno Fiorenza
Responsabile Risorse Umane dello Stabilimento Barilla di Marcianise

CRONOLOGIA

1968	Costruzione dello stabilimento SAEF - società Amato e Filippone a Marcianise (CE).
1971	Gianni e Pietro Barilla cedono la maggioranza del pacchetto azionario alla multinazionale americana W.R. Grace.
1972	Barilla (Grace) acquista lo stabilimento SAEF di Marcianise.
1973	Barilla acquista la società Giovanni Voiello di Torre Annunziata.
1974	Avvio dell'ampliamento dello stabilimento per ospitare la linea Bakery per la produzione di grissini e fette biscottate.
1976	Costituzione della società *Forneria del Sole* e avvio della linea Bakery nello stabilimento di Marcianise.
1979	Pietro Barilla riacquista dalla W.R. Grace la maggioranza del pacchetto azionario e visita lo stabilimento di Marcianise. Accordo sindacale per le 44 ore settimanali e l'istituzione della mensa aziendale.
1980	Il 23 novembre alle 19.34 un sisma devastante colpisce la Campania, con epicentro in Irpinia. Barilla invia aiuti alla popolazione di S. Mango sul Calore.
1983	Giugiaro progetta *Le Marille*.
1987	La società SAEF è incorporata nella società *Antico Pastificio Giovanni Voiello* con sede in Napoli.
1992	Marisa Laurito vince l'Oscar della pubblicità per gli spot della pasta Voiello. Le succede Lucio Dalla che per Voiello interpreta Caruso.
1993	Il 16 settembre muore Pietro Barilla. Guido assume la Presidenza.
1994	Le società *Antico Pastificio Giovanni Voiello* e *Forneria del Sole* sono incorporate per fusione nella *Barilla Alimentare S.p.A.*

2004	Accordo sindacale per l'istituzione del ciclo continuo nello stabilimento di Marcianise. Avvio del "Progetto C" per nuovi investimenti e rilancio della missione pasta per lo stabilimento di Marcianise.
2005	Il 22 dicembre chiudono le attività della linea Bakery. Lo stabilimento organizza una festa per celebrare i successi della Bakery.
2006	Si completa la ristrutturazione dello stabilimento che assume l'attuale consistenza. Avvio delle linee di produzione e delle macchine confezionatrici aggiuntive. Rilancio della pasta Voiello con nuovi formati e confezioni, e lancio pasta integrale.
2009	Record di volumi, la produzione supera le 100.000 tonnellate, la produttività pro-capite raggiunge le 700 tonnellate/anno.
2010	La crisi economica colpisce anche la produzione dello Stabilimento.
2013	Lancio della nuova pasta Voiello con grano Aureo 100% italiano e nuova grafica del packaging.
2015	Nuovi investimenti nello stabilimento di Marcianise con linee altamente automatizzate e confezionatrici per il nuovo formato Voiello a doppiofondo quadro. Rilancio del marchio Voiello con grano Aureo esclusivamente italiano. Lo chef Antonino Cannavacciuolo ne è il testimonial.
2016	Inizia a Marcianise la produzione anche della pasta biologica ed ai 5 cereali.
2017	Inizia a Marcianise anche la produzione di pasta integrale Voiello. I volumi produttivi tornano vicini ai record del 2009.
2018	La storia continua ….

****

In questo romanzo sono stati nominati e non, dipendenti ed ex dipendenti della società Barilla, che hanno collaborato con le loro interviste alla costruzione della storia.

A loro, e al loro valore, va il nostro ringraziamento:

Giovanni Affabile, Donato Chirico, Domenico Di Francesco, Raffaele Marotta, Francesco Melone, Luigi Varrone, Stefano Ianniello, Michele Santamaria, Domenico Santonastaso, Ferdinando Sparaco, Mariano Funaro, Ruggiero Raffaele, Carlo Acunzo, Gennaro Langella, Domenico Gallo, Adriano Fiorani, Costante Rolli, Giancarlo Bigliardi, Eugenio Alfieri, Achille Levrieri, Stefano Righi, Maria Varone, Angela Di Fuccia, Alessandra Iuliano, Angela Piccolo detta la beat, Angela Tartaglione, Rosanna Iannotta, Filomena Iodice, Maria Ovidio, Francesco Brignola, Chirico Francesco, Pasquale Cirillo, Cefarelli Giuseppe, Anna De Rosa, Antonio Roviello, Michele Cirillo, Francesco Garatto, Rosalba Ciannarella, Giuseppina Argenziano, Filomena Delle Curti, Gallo Nunzio, Acunzo Aniello, Domenico Crocco, Girolamo Tescione, Carmela Palmiero detta "'a creatura", Francesco Loverso, Carlo Mora, Mauro Rossini, Elvezio Bernini, Pasquale D'Andrea detto "o' fioraio", Domenico Ricciardi, Di Carluccio Stefano, Gianni Desiati, Bruno Fiorenza, Marco Grimaldi, Giuseppe Zanni, Claudio Sangiorgio, Paolo La Torre, Nicola Colandrea, Albino Ivardo Ganapini, Riccardo Delfini, Alessandro Vitale detto "Il falco", Gaetano Monti, Maurizio Lambri, Paolo Federici, Umberto Panizzi, Antonio Copercini, Carlo Carteri, Filippo Fedele, Luigi Barili, Pasquale De Sivo, Luigi Iodice, Stefano Maietta, Gaetano Marino, Michele Mazza e Tommaso Valentino, Pasquale Di Sarno, Maurizio Troncone, Annalisa Abbate, Mario Nervegna, Francesco Testa detto Ciccio.

Un grazie speciale va ad *Antonio Roviello*, che con straordinaria passione e competenza ha collaborato in ogni fase di questo progetto editoriale con l'autore per connettere le testimonianze, raccogliere documentazioni e ricostruire la storia non solo dello stabilimento, ma della pasta e della sua tradizione. Grazie alle sue preziose indicazioni

sono stati valorizzati passaggi ed episodi della storia e della vita dello stabilimento che altrimenti sarebbero rimasti nell'oblio.

Un ringraziamento particolare a *Roberto Pagliari,* Group Communication and External Relations, Internal Communication & Corporate Archive, che ci ha ospitati presso l'Archivio Storico Barilla di Pedrignano, guidandoci nel reperire materiale documentale e fotografico indispensabile per allestire questo testo.

Un ringraziamento infine a *Bruno Fiorenza*, senza il quale questa narrazione non sarebbe stata scritta. Alla sua ispirazione, iniziativa e determinazione si deve la complessa gestione di un progetto editoriale, condotto spendendosi sempre in prima persona per ricostruire fatti, connettere le storie personali con quelle dello stabilimento e dell'azienda, e soprattutto trasferire all'autore lo spirito e i valori della grande comunità Barilla.

****

Alla continuazione della storia e al futuro della "pasta migliore del mondo" contribuiscono tutti i collaboratori dello stabilimento Barilla di Marcianise oggi:

Francesco Acconcia, Tommaso Acconcia, Aniello Acunzo, Alfonso Adinolfi, Angelo Alberico, Annamaria Ambrosio, Francesca Amore, Maurizio Andreucci, Ivo Domenico Bassi, Antonio Bellopede, Carlo Benedetto, Antonio Boemio, Antonio Bove, Lucio Buffolino, Francesco Carbone, Giovanni Caruso, Vincenzo Caruso, Francesco Casella, Raffaele Casella, Michele Caterino, Nicola Cecere, Giuseppe Cefarelli, Amerigo Ciaramella, Gaetano Cirillo, Michele Cirillo, Raffaele Cirillo, Vincenzo Colella, Francesca Colicigno, Errico Consalvo, Vincenzo Corsale, Giuseppe Cristofaro, Pasquale Cuccaro, Alessandro Cutillo, Giovanni D'Albenzio, Angelo De Felice, Mario De Sivo, Francesco Dell'Aquila,

Nunzio Del Prete, Michele Di Caprio, Filippo Di Carluccio, Giuseppe Di Carluccio, Stefano di Carluccio, Francesco Di Francesco, Pasquale Di Fuccia, Pasquale Di Marzo, Pasquale Di Sarno, Giovanni D'Urso, Enrico Fabozzi, Pasquale Farro, Nicola Federici, Ciro Federico, Bruno Fiorenza, Ciro Fiorillo, Vincenzo Flocco, Carlo Franco, Vincenzo Fresegna, Angelo Fusco, Stefano Gagliardi, Nunzio Gallo, Vincenzo Gallo, Francesco Garatto, Domenico Geniale, Piero Giagnacovo, Giovanni Battista Gravina, Pasquale Gravina, Giovanni Guida, Gaetano Ianniello, Giovanni Ianniello, Giancarlo Iodice, Pasquale Iovinella, Raffaele Izzo, Francesco Paolo La Torre, Giuseppe Liberato, Sergio Lieto, Antimo Maddaloni, Michele Maffei, Francesco Maiello, Vincenzo Maietta, Alessandro Mandarino, Vincenzo Mandarino, Giuseppe Mandato, Francesco Marchesiello, Gaetano Marino, Angelo Marotta, Alfonso Martiniello, Alfonso Massaro, Emilio Massaro, Andrea Mastroianni, Antonio Mazzarella, Corrado Melito, Gaetano Melluso, Antonio Merola, Antonio Mezzacapo, Francesco Moschetti, Antonio Mottola, Giovanni Mundo, Bruno Munno, Domenico Munno, Francesco Napoleone, Eduardo Napolitano, Francesco Nero, Raffaele Orefice, Pasquale Palmieri, Agostino Palmiero, Vincenzo Patrone, Antonio Piro, Clemente Piscitelli, Sergio Pompa, Giuseppe Posillipo, Mario Ragozzino, Mario Raucci, Giuseppe Rauso, Domenico Ricciardi, Gabriele Rispoli, Giuseppe Rotunno, Antonio Roviello, Gennaro Ruggiero, Gianni Russo, Pietro Russo, Tommaso Russo, Vincenzo Russo, Vincenzo Sabatino, Giovan Giuseppe Salzillo, Giuseppe Salzillo, Domenico Saputo, Michele Savastano, Nicola Scialla, Paola Sgro, Luigi Giovanni Sorbo, Girolamo Speciale, Donato Stellato, Michele Tartaro, Enrico Tonon, Vincenzo Troise, Gaetano Trombetta, Gennaro Valentino, Giuseppe Valentino, Antonio Varletta, Nicola Varrone, Alessandro Vitale, Antonio Zarrillo, Raffaele Zarrillo.

INDICE

“La Fabbrica è il cuore della Barilla e le Persone ne sono l’anima, e quello che avviene nei nostri luoghi di lavoro diventa alla fine una specie di magia che non si limita alla preziosa manodopera ma va ad aggiungere a ogni singolo prodotto l’insostituibile spirito delle persone che lavorano con passione.”

Luca Barilla

Pietro Barilla con i figli Guido, Luca e Paolo

L’Autore:
Francesco Donato Perillo, **1952**.

Laurea in filosofia e studi di economia, ha maturato una pluriennale esperienza in Italia ed all’estero nella Direzione del Personale di aziende del Gruppo Finmeccanica.
Autore di numerosi contributi sia in materia di storia del pensiero economico che di management, oggi è consulente di direzione, formatore della Luiss Business School, docente di Gestione delle Risorse Umane all’Università Suor Orsola Benincasa di Napoli.
È autore di numerosi libri di saggistica e narrativa. Editorialista del Corriere del Mezzogiorno (Gruppo RCS).

“IL BELLO DI QUESTI CINQUANT’ANNI
È SAPERE DI ESSERE CRESCIUTI
DENTRO IL CUORE PRODUTTIVO
DI UN’AZIENDA LEADER AL MONDO,
E DA PICCOLI CHE ERAVAMO
DI ESSERE DIVENTATI GRANDI.
DI UNA GRANDEZZA FATTA PERÒ
NON SOLO DI DIMENSIONI E
DI VOLUMI, MA DI ANIMA.”